Regal

La

Farine

QUI DONNE LES GATEAUX DELICIEUX COMME SAVENT SI BIEN LES FAIRE NOS MENAGERES CANADIENNES.



CES PATISSERIES EXQUISES FERONT VOS DELICES.

NOUVEAU LIVRE

DE

Recettes Pratiques

DE

Cuisine et d'Économie Domestique

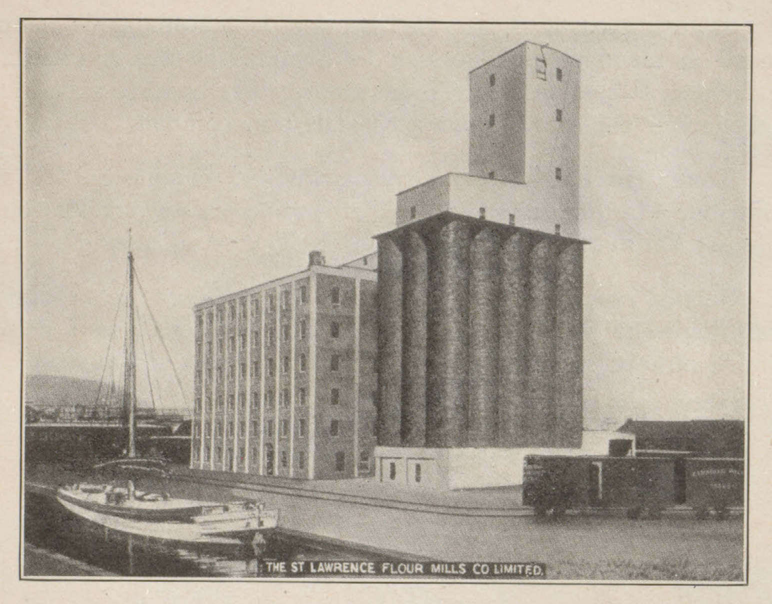
A L'USAGE DES

FAMILLES CANADIENNES

. . . OFFERT PAR . . .

The St. Lawrence Flour Mills Co., Limited

MONTREAL



LES GRANDS MOULINS de la ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., LIMITED, représentent ce qu'il y a de plus moderne, de plus complet, de plus parfait comme installation, comme outillage, comme méthodes de fabrication. -:- -:-

Les hommes d'affaires qui ont mis au service de cette entreprise leurs talents d'organisation, leur expérience et leurs capitaux se sont entourés d'experts dans leurs spécialités respectives et, de ce concours d'hommes du métier, est née la **St. Lawrence Flour Mills Co., Limited,** qui produit les meilleures farines au monde, pour la pâtisserie, comme pour la boulangerie.

C'est l'opinion de nos maîtres-boulangers ; c'est celle de nos grandes maisons de pâtisserie ; c'est celle de la grande masse des consommateurs qui emploie ces farines supérieures.

C'est aussi l'opinion confirmée des autorités Anglaises et Françaises qui achètent des quantités énormes de ces farines pour l'alimentation des armées sur le front ; c'est celle des importateurs de l'étranger dont les commandes de plus en plus importantes prouvent, mieux que des discours, que la qualité, la supériorité des **Farines** de la **St. Lawrence Flour Mills Co., Ltd.,** sont parfaitement appréciées.

Le Général A. E. Labelle, un expert reconnu dans tout le Canada et à l'étranger, est l'âme dirigeante de ce grand établissement, le modèle du genre au Canada et aux Etats-Unis. Ses vaillants collaborateurs, choisis parmi les meuniers les plus compétents qu'il y aît au Canada, secondent admirablement ses efforts.

D'autre part, le Bureau de direction de la Compagnie compte parmi ses membres quelques-uns des hommes les plus en vue dans la finance, le commerce et l'industrie, qui ont apporté au général Labelle leur concours le plus actif et le plus complet.

Tout, dans cette gigantesque entreprise, comme on le voit, contribue à la production et à la distribution sur une échelle colossale des **Farines St. Lawrence** — les meilleures au monde.

Succès, comme noblesse oblige ! En présence de la faveur dont jouissent nos farines dans nos familles, nous avons décidé d'offrir aujourd'hui à nos ménagères Canadiennes ce nouveau

LIVRE DE RECETTES PRATIQUES DE CUISINE ET D'ECONOMIE DOMESTIQUE

Nous sommes convaincus qu'elles en apprécieront l'utilité pratique et les services de chaque jour. Chaque maîtresse de maison a ses recettes favorites, recueillies un peu partout, auxquelles ses hôtes réguliers et ses convives des grands jours réservent un accueil flatteur et empressé.

Notre livre ajoutera sans doute à leur collection quelques recettes peu connues et qui feront leurs délices. Elles ont été recueillies aux meilleures sources. Il y en a dans le nombre qui sont inédites, d'autres, qui constituent de notables améliorations au mode de préparation de certains mets classiques.

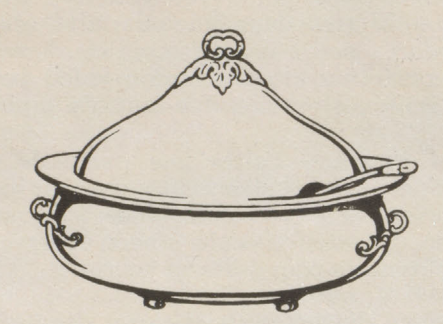
C'est dans cet ordre d'idée que notre Livre de Recettes et de Procédés d'Economie Domestique rendra des services dans nos ménages. Il permet de varier les mets à l'infini et de renouveler ainsi sans cesse l'appétit des convives.

Les plats sont faciles à préparer. La " bonne cuisine " n'est pas dispendieuse ; elle demande simplement un peu d'attention et de goût.

Mais, en revanche, quelle somme de satisfactions elle apporte à la ménagère et à ses hôtes !

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., LTD.

Montréal, Canada.



POTAGES

Potage à la julienne. — Coupez en filets deux carottes, deux navets, deux racines de céleri ; passez, sur un feu doux, ces légumes dans de bon beurre, en remuant sans cesse ; ajoutez deux poireaux coupés en filets, quelques feuilles de laitue et d'oseille, un peu de cerfeuil, sans ses branches, et un petit morceau de sucre. Mouillez avec quantité suffisante de consommé ; faites bouillir modérément, pendant une heure ; peu de temps avant de servir, dégraissez le potage et versez-le bouillant sur des croûtons.

Soupe à l'oignon et au fromage. — Coupez en tranches minces six moyens oignons que vous mettez dans une casserole avec du beurre et une pincée de sel ; faites-les revenir de belle couleur en remuant ; saupoudrez avec une cuillerée de **Farine " Regal "** et mouillez avec de l'eau bouillante ; salez, faites bouillir et retirez sur le côté du feu ; laissez ainsi cuire pendant un quart d'heure. Au dernier moment, poivrez. Faites, pendant ce temps, griller des tranches de pain et rangez-les par couches dans une soupière ; saupoudrez chaque couche avec du fromage parmesan râpé et du fromage de Gruyère coupé mince ou râpé, et versez la soupe dessus.

Soupe à l'Oignon. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre. Coupez quelques oignons et faites-les dorer, puis ajoutez un peu d'eau et laissez bouillir cinq minutes. Après ce temps, ajoutez du lait et finissez avec de l'eau.

Faites griller des tranches de pain et versez le liquide dessus.

Potage à la Monaco. — Taillez des tranches de pain de même forme, quelle qu'elle soit ; saupoudrez-les de sucre, faites-les griller de belle couleur, mais un peu pâle ; disposez-les dans une soupière avec un peu de sel ; versez dessus du lait ou de la crème bouillante, et liez avec des jaunes d'œufs.

Potage d'Eté. — Mettez dans une marmite céleri, carottes et navets coupés en petits morceaux. Puis, lorsque le tout sera cuit, faites une purée fine et remettez sur le feu avec un gros morceau de beurre frais. Ajoutez, s'il le faut, du tapioca et servez.

Potage Saint-Germain. — Faites une purée de pois que vous passez au tamis et que vous assaisonnez avec du jus de viande très consommé. Lorsqu'elle est chaude, vous y ajoutez du beurre, du cerfeuil haché, des pois frais cuits à part, et servez chaud en versant sur des croûtons de pain grillé au beurre.

Potage à la crème d'asperges. — Gratter des asperges blanches, couper en petits dés la partie tendre, les faire blanchir une ou deux minutes dans l'eau bouillante et salée, les faire cuire dans un consommé, passer le tout au tamis fin, assaisonner de bon goût, en ajoutant une pointe de poivre de Cayenne. Au moment de servir, faire une liaison à la crème, verser ensuite le potage sur des croûtons ou sur des pointes d'asperges vertes cuites à l'eau bouillante salée.

Bouillon avec jaunes d'œufs. — Prendre deux jaunes d'œufs, que l'on a avec grand soin séparés de leurs blancs, les délayer et y ajouter petit à petit, en remuant toujours, une chopine de bouillon tiède en évitant de cuire les œufs et de faire des grumeaux.

Consommé au fromage. — Mettez au fond d'une soupière du gruyère râpé, des fines herbes, sel et poivre, faire griller des croûtons de pain que vous placez au fond de la soupière et jetez là-dessus du consommé bouillant. Laissez tremper et servez.

Potage Dubarry. — Prenez deux ou trois choux-fleurs bien blancs ; faites cuire dans l'eau farinée et salée ; égouttez, passez au tamis très fin ; remettez vos choux dans la moitié de l'eau où ils ont cuit ; ajoutez une chopine de lait, faites bouillir un instant ; au moment de servir, liez avec un peu de crème et quatre jaunes d'œufs ; mettez une pincée de muscade râpée et ajoutez quelques croûtons passés au beurre.

Potage aux choux-fleurs. — Epluchez les choux-fleurs ; faites-les revenir dans du beurre. Quand ils sont bien jaunes, on mouille, soit d'eau, soit de bouillon, à volonté, et quand ils sont à moitié cuits, on y ajoute des tranches de pain grillé ; on laisse mijoter le tout sur un feu doux, et quand cette soupe est à l'eau, on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

Soupe au mouton à l'anglaise. — Mettez dans un bouillon une épaule de mouton, des navets en grand nombre, quelques oignons et pieds de céleri, sel, poivre, girofle et gingembre. Après avoir bien écumé, laissez bouillir doucement durant trois ou quatre heures, et servez la viande et les légumes dans le bouillon.

Purée Crécy. — Faites un bouillon avec des os de rôtis, des débris ou des abats de volaille. Quand il est écumé, ajoutez-y trois ou quatre pommes de terre, des carottes, des oignons, en assez grande quantité pour former une purée claire. Passez tous ces légumes au tamis, ajoutez une petite poignée de riz et un morceau de beurre et servez.

Potage à la fécule de pommes de terre et aux oignons. — Coupez des oignons en dés et faites-les roussir dans du beurre, mouillez de lait ayant bouilli et laissez mijoter une demi-heure ; ajoutez un peu plus d'un quart de fécule de pommes de terre délayée avec de la crème et versez dans votre lait avec précaution, car autrement votre fécule se mettrait en grumeaux ; ajoutez un peu de sel et un peu de sucre.

Potage Saint-Germain. — Prenez une chopine de pois secs, cassés, que vous aurez fait tremper depuis la veille. Cuisez-les dans deux pintes d'eau ; quand ils sont cuits à moitié, ajoutez-leur une chopine de petits pois frais ou en conserve, finissez de cuire, puis passez au tamis fin. Remettez la purée sur le feu, allongez-la de manière que le potage ne soit ni trop clair ni trop épais. Au dernier moment, ajoutez un bon morceau de beurre et une cuillerée à thé de caramel pour donner de la couleur. Versez dans la soupière, puis ajoutez une poignée de petits pois frais.

Potage maigre. — Garnissez le fond d'une soupière de tranches de pain bien minces, étendez dessus une épaisse couche de cerfeuil finement haché ; mettez sel, poivre, six grosses cuillerées de crème chauffée et versez de l'eau bouillante sur le tout.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre. — Coupez les poireaux, que vous faites revenir au beurre, mouillez d'eau, ou mieux moitié eau moitié bouillon, ajoutez des pommes de terre, salez, poivrez, passez au tamis, remettez au feu sans laisser bouillir, versez sur tranches de pain beurrées.

Ce potage peut également se faire sans être passé.

Potage printanier aux œufs pochés. — Ayez des haricots verts coupés en dés, des petits pois,des carottes nouvelles, des pointes d'asperges, de très petites pommes de terre ; faites cuire à l'eau bouillante salée, mais prenez garde que les légumes se déforment ; mouillez de bouillon, ajoutez une cuillerée de tapioca et, au moment de servir, mettez un œuf poché dans chaque assiette.

Potage à la lorraine. — Faites roussir à sec, et sans beurre, de la farine dans une poêle ; délayez-la toute chaude dans du lait. Ajoutez sucre et cannelle en poudre. Faites cuire ce mélange en tournant toujours. Au moment de servir, liez-le avec des jaunes d'œufs et jetez sur des croûtons frits dans le beurre ou des tranches de pain grillées, au choix.

Potage au bouillon d'asperges. — On a le plus grand tort de ne pas utiliser l'eau dans laquelle on a fait cuire les asperges ; cette eau donne un bouillon excellent, si on a la précaution d'employer des asperges non lavées ; il faut les gratter avec soin, couper l'extrémité de la tige, toujours garnie de terre, ne mettre que l'eau nécessaire à leur cuisson : il suffit qu'elles baignent. Lorsque l'asperge est cuite, passer le bouillon pour enlever les petits débris qui pourraient le troubler ; cinq minutes avant de tremper la soupe, y jeter une poignée d'oseille fraîche hachée bien fin et ajouter un morceau de bon beurre.

Soupe à la flamande. — Faire cuire ensemble une demi-douzaine de navets tendres, et autant de pommes de terre, qu'il sera bon de couper par tranches pour faciliter la cuisson ; ajouter un quart de livre de croûte de pain sans mie, mettre sel, poivre. Lorsque les légumes sont bien cuits, passer le tout : on obtient un bouillon très épais et bien coloré. Au moment de servir, jeter un bouillon, ajouter un bon morceau de beurre frais et, lorsque la soupe sera versée dans la soupière, mêler une forte poignée de cerfeuil haché très fin.

Soupe aux légumes. — Se compose de toutes sortes de légumes tendres que l'on peut avoir, chou compris, prenez-en une égale quantité de chaque espèce et coupez-les en petits carrés de la dimension d'une noisette, mettez-les dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre, remuez-les sur feu pour leur faire prendre le beurre. Joignez-y le bouillon suffisant pour six personnes, faites partir à ébullition et laissez cuire à petit feu jusqu'à entière cuisson, puis versez dans la soupière contenant gros comme un œuf de beurre. Ce potage doit être riche en légumes.

Soupe paysanne. — Emincez choux, carottes, oignons et céleri ; mettez-les dans une casserole avec beurre et sel ; placez sur le feu, et, lorsque les légumes sont blonds, mouillez-les avec du bouillon : laissez cuire à petit feu pendant trois heures, puis ajoutez de l'eau de cuisson de haricots en quantité suffisante pour le nombre de personnes à servir ; laissez cuire encore à petit feu pendant une demi-heure, puis ajoutez de l'oseille et de la laitue émincées ; laissez bouillir. Pour servir, mettez dans la soupière des croûtes de pain et versez.

Potage au macaroni. — Pour six personnes : Faites bouillir dans une casserole une pinte et demie d'eau. Quand elle bout bien, mettez-y cinq onces de macaroni cassé en morceaux de la longueur du doigt. Au bout d'une demi-heure de cuisson, ajoutez un peu de sel. Lorsque le macaroni est à peu près cuit (il faut pour cela quarante à quarante-cinq minutes), mettez-le à égoutter. Faites bouillir une pinte et demie de bouillon. Quand il bout bien, mettez-y le macaroni, faites bouillir pendant dix minutes et servez accompagné de fromage râpé dans une assiette, que vous ajoutez au potage, au goût.

Potage aux haricots secs. — Pour huit personnes, prenez une chopine de haricots blancs secs ; lavez les haricots ; mettez-les dans l'eau froide sur le feu ; laissez bouillir pendant trois heures ; enlevez les haricots, pour les écraser et les passer au tamis de fil de fer, ou dans une passoire fine ; remettez cette purée sur le feu avec l'eau dans laquelle les haricots ont cuit, et dont vous employez seulement la quantité nécessaire pour le potage ; ajoutez un bon morceau de beurre, du sel, du poivre blanc ; laissez bouillir pendant vingt minutes ; au moment de servir, mettez dans la soupière deux jaunes d'œufs bien frais, un gros morceau de bon beurre ; maniez ces jaunes d'œufs et le beurre à l'aide d'une cuillère ; versez le potage peu à peu dans la soupière, en tournant toujours la liaison d'œufs, afin qu'elle ne forme pas de filaments en se coagulant.

Potage à la purée de légumes. — Faites blanchir dans de l'eau, avec du sel, une poignée de haricots verts, une tasse de pois, deux grosses pommes de terre, cinq petites ou deux grosses carottes. Quand le tout est bien réduit en purée, on le presse dans une passoire fine, pour le laisser tomber dans le bouillon dix minutes avant de servir le potage.

Potage aux quenelles. — Il y a diverses sortes de quenelles pour les potages ; les unes sont faites uniquement avec de la pâte, les autres se composent d'un mélange de pâte et de foie de veau rôti et haché ; d'autres sont faites avec un hachis de restes de volailles, ou même de rôti de bœuf.

Quenelles de pâte ; suivant la quantité de quenelles que l'on veut préparer, on prend ½ livre de **Farine " Regal ",** ou davantage, — trois œufs, ou davantage ; on met la farine en tas sur la planche à pâte ; on creuse le tas, on y casse les trois œufs entiers, on y met du sel et du poivre blanc ; on pétrit ; cela doit former une pâte un peu ferme ; on a de l'eau en ébullition ; on y met du sel, puis une à une, avec une cuillère, les quenelles, après avoir donné à la pâte la forme de petites boules ; laissez cuire pendant un quart d'heure ; enlevez les quenelles, faites-les égoutter un instant dans une passoire ; mettez-les dans la soupière ; versez sur les quenelles un bouillon bien concentré.

Si l'on veut y ajouter du foie de veau rôti, on en hache quelques morceaux, que l'on incorpore dans la pâte.

Les quenelles de hachis de volailles sont faites avec un hachis auquel on ajoute de la mie de pain trempée dans du lait et un peu de cervelle ; on roule ces dernières quenelles dans de la chapelure, peu avant de les faire cuire.

Quenelles d'œufs ; dans un plat allant au four, mettez trois ou quatre œufs entiers bien battus, du sel et du lait, laissez prendre ; quand cela a la consistance des œufs au lait, retirez du four, découpez en carrés ou losanges, que vous jetez dans un potage de printemps (aux légumes).

Potage à la purée de pois verts. — Ecossez et lavez des pois, qui peuvent être gros ; mettez-les sur le feu avec des légumes, tels que céleri, poireaux, oignons, carottes, un peu de jambon ou de lard, persil et ciboule, sel et poivre blanc ; mouillez avec du bouillon ; quand le tout est suffisamment cuit, on le met dans une passoire, on pile dans un mortier, ou bien on écrase dans la passoire ; on remet cette purée dans le bouillon qui a servi à la cuisson des légumes, on ajoute du beurre, on fait cuire à petit feu pendant deux ou trois heures, en remuant la purée assez souvent ; on y ajoute la quantité de bouillon nécessaire pour former le potage, du riz, ou bien, au moment de servir, des croûtons frits dans du beurre. Même procédé pour le potage à la purée de pois secs ; seulement on fait tremper ces pois secs la veille du jour où l'on veut s'en servir.

Potage aux oignons. — Epluchez de petits oignons blancs, une quantité plus ou moins considérable (environ une douzaine par personne) ; faites blanchir à l'eau, puis cuire dans du bouillon avec un peu de sel et un peu de sucre ; quand ils sont bien réduits, placez dans la soupière des tranches de pain, versez-y les oignons, remplissez avec du bouillon.

Potage au riz. — Pour huit personnes, on prend trois cuillerées à bouche remplies de riz ; on fait bouillir pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, avec un morceau de beurre, sel et poivre blanc.

Au moment de servir, on met dans la soupière un morceau de beurre manié avec trois cuillerées de sauce tomate ; on y verse le bouillon gras ou maigre avec précaution, en travaillant toujours la liaison, puis on ajoute le riz.

Potage à la purée de tomate. — Prenez des tomates bien mûres ; coupez-les en deux moitiés, pressez pour enlever tous les pépins et le jus qui se trouve à l'intérieur ; coupez du maigre de jambon cru en tranches minces, des oignons en tranches ; mettez le tout dans une casserole, avec un bouquet de persil et un bon morceau de beurre fin ; faites cuire dans cette casserole les tomates très doucement ; ajoutez de la croûte de pain pour lier cette purée ; quand le tout a mijoté pendant quatre à cinq heures, passez au tamis de fil de fer ; mouillez avec de bon bouillon, mettez-y du sucre gros comme une noisette, encore un morceau de beurre ; servez.

Bouillon de poulet (pour malades). — Prenez un poulet maigre ; faites-le cuire dans trois chopines d'eau ; assaisonnez d'un peu de sel ; quand le poulet est bien cuit, et le liquide dans lequel il baigne réduit d'un tiers au moins, le bouillon est prêt ; servez-vous-en pour préparer un potage au tapioca, avec ou sans liaison d'œufs.

Potage à la crème. — Préparez une purée de pois verts ou secs, suivant la saison, et du riz cuit à l'eau ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une poignée d'oseille et de cerfeuil hachés, sel et poivre ; faites revenir ; ajoutez de l'eau chaude ou du bouillon aux légumes, laissez faire quelques bouillons ; ajoutez la purée et le riz ; laissez cuire un instant. Préparez dans la soupière un jaune d'œuf délayé ; ajoutez de la crème épaisse, puis le potage préparé.

Potage au potiron. — On coupe le potiron en morceaux, que l'on met dans une casserole avec une fort petite quantité d'eau ; on emploie une quantité de potiron plus ou moins considérable suivant la quantité des convives ; quand le potiron est tout à fait cuit, on le retire du feu, on le fait égoutter, on le passe dans le tamis de fil de fer ; on y incorpore peu à peu du lait, du beurre très frais, du sel, un peu de poivre blanc ; on remet sur le feu ; quand le potage est bouillant, on le met dans la soupière avec des croûtons de pain frits dans du beurre.

Potage aux pâtes à la minute. — Délayer ensemble deux cuillerées de **Farine " Regal "** et deux œufs entiers, pour en faire une pâte que l'on éclaircira avec du bouillon froid. Verser cette pâte un peu liquide à travers une passoire dans la casserole qui contient le bouillon bouillant, et laisser cuire un quart d'heure.

Potage à la courge ou au potiron au lait. — Faites crever quelques poignées de riz dans du lait sucré en quantité suffisante pour faire un potage. Cuisez à part, dans un peu d'eau, du sel et du beurre frais, la courge ou le potiron, que vous avez d'abord pelé et débarrassé de l'intérieur ; passez ensuite à la passoire ou au tamis, et mélangez cette purée avec le riz au lait, que vous laissez chauffer sans bouillir. Ce potage doit former une crème.

Potage maigre aux herbes. — On épluche des herbes de toutes sortes, poireaux, carottes, oseille, cerfeuil, laitues ; on y joint des pois et des haricots ; on hache les herbes, on les fait cuire dans le beurre, en y ajoutant des pommes de terre et de l'eau ; on laisse bouillir le potage le plus longtemps possible, environ trois ou quatre heures ; on le sert.

Potage printanier. — Mettez cuire dans une marmite des pommes de terre coupées en morceaux avec de l'eau et du sel ; lorsqu'elles sont cuites, écrasez-les sur une écumoire avec une fourchette ; ajoutez à cette purée des pointes d'asperges coupées en petits morceaux, des haricots verts partagés et coupés, des petits pois ; faites cuire le tout ensemble ; au moment de servir le potage, liez-le avec un bon morceau de beurre frais ; servez-le sans y ajouter de tranches de pain.



Potage crécy. — Faites blanchir deux grosses carottes à l'eau bouillante ; faites cuire trois cuillerées de riz dans une quantité d'eau suffisante pour huit personnes. Lorsque le riz est cuit, ajoutez un bon morceau de beurre, ainsi que les carottes passées au tamis. Liez avec deux jaunes d'œufs avant de servir, en ajoutant encore un morceau de beurre que l'on écrase dans les œufs.

Potage aux haricots. — Cuire à l'eau une chopine de haricots. Passer au tamis pour en faire une purée ; mettre ensuite le beurre nécessaire, et ajouter une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir, ainsi que des croûtons frits, si l'on veut.

Potage aux pois cassés. — Faites cuire à l'eau une chopine de pois cassés, en mettant dans la même eau une pincée de persil et la moitié d'un poireau. Passez au tamis après cuisson, et ajoutez le beurre, puis la liaison de jaunes d'œufs ; mettez ensuite les croûtons frits dans du beurre.

Soupe aux tomates et au macaroni. — On exprime le jus de huit ou dix tomates coupées en morceaux ; on les mélange bien avec un oignon, cinq grains de poivre blanc, un peu de beurre ; on ajoute ensuite trois cuillerées à bouche de crème ; on fait bouillir quinze minutes pour épaissir et on passe cette purée à travers un tamis. En même temps, on fait bouillir dans de l'eau salée ½ livre de macaroni cassé en petits morceaux, on les égoutte ; on les met par couches dans une casserole de terre avec ⅓ de livre de beurre coupé en petits morceaux, ⅓ de livre de parmesan râpé, et on les tourne sur un feu convenable jusqu'à ce que tout forme un mélange bien uniforme. On dresse dans un plat profond.

Comment on fait les quenelles. — Prendre de la volaille ou du veau que l'on épluche minutieusement, hacher cette viande. Faire tremper, dans du lait, de la mie de pain rassis et lorsqu'elle est bien imbibée, mettre dans un mortier avec la viande, sel, poivre, persil, muscade. Pilez, ajoutez deux jaunes d'œufs, un blanc en neige. Moulez cette pâte en lui donnant la forme d'une quenelle et mettez à cuire, dix minutes, dans du bouillon bouillant. Si l'on veut faire des quenelles au poisson, il suffira de remplacer le veau ou la volaille par du brochet, du merlan, du saumon.

Observations concernant les liaisons d'œufs. — La plupart des potages maigres, et un certain nombre de potages gras, s'améliorent beaucoup lorsqu'on y ajoute une liaison d'œufs ; mais il faut veiller avec soin à ce que ces œufs ne se coagulent point, ce qui produit un effet aussi désagréable pour le sens de la vue que pour celui du goût. La meilleure méthode à suivre est de procéder lentement, en versant le bouillon ou le potage peu à peu par petites doses dans la soupière contenant les jaunes d'œufs et le beurre, déjà maniés d'avance, et que l'on continue à travailler en y versant le potage.



POISSON

Poisson. — Pour le poisson, il faut s'attacher à la fraîcheur avant tout, ensuite le prendre épais et bien ferme, sans aucunes meurtrissures.

On reconnaît le poisson frais à l'œil, aux ouies, à l'odeur.

L'odeur ne suffit pas pour constater la fraîcheur et la qualité du poisson ; il peut être lavé et n'avoir, par cette raison, aucune mauvaise odeur appréciable ; la chair n'en sera pas moins terne et molle. Il faut toujours se méfier du poisson lavé. Il vaut mieux le voir tel qu'il sort de l'eau, enduit d'une substance visqueuse.

Le poisson très frais a l'œil brillant, limpide, la robe plus splendidement teintée. Il a les ouies d'un rouge clair, ou grises frangées de rose. Lorsqu'elles sont d'un rouge brun, méfiez-vous !

Les poissons perdent de leur qualité au moment du frai. On doit y penser en faisant ses acquisitions et ne pas acheter du poisson qui ait frayé ou est sur le point de frayer. On les reconnaît à leur ventre rentré au dedans ou démesurément gonflé. Cependant il est certains poissons au contraire qui, lorsqu'ils sont sur le point de frayer, sont fort recherchés à cause de leurs œufs et de leurs laitances.

Presque tous les poissons se vident ; les uns s'écaillent, les autres s'écorchent ; quelques-uns s'écaillent ou ne s'écaillent pas, s'écaillent ou s'écorchent.

Pour les petits poissons, on enlève les boyaux par l'ouverture des ouies ; pour les autres, il vaut mieux fendre le ventre de manière à pouvoir bien nettoyer l'intérieur et enlever tout le sang caillé ; faire bien attention à conserver les œufs ou la laitance, dans certains poissons les œufs et la laitance sont un manger délicat. On enlève complétement les ouies.

Pour écailler un poisson, une fois qu'il est bien vidé, on le saisit par le bout de la queue de la main gauche en le soulevant à moitié et on le frotte de la main droite, avec un couteau, à contre sens et pas trop fortement de manière à ne pas endommager la peau.

Pour écorcher un poisson, on passe le bout de la lame du couteau sous la peau, près de la tête, et l'on en détache une partie, on renverse cette partie ; puis, de la main gauche, on prend le poisson par la tête au moyen d'un torchon pour qu'il ne glisse pas ; puis de la main droite, en se servant d'un autre bout du torchon, la partie de peau détachée et renversée et l'on tire. . On veille

à ce qu'il ne vienne pas des fragments de chair avec la peau ; dans ce cas, dès qu'on s'en aperçoit, on les détache de la peau avec un couteau pour qu'ils ne continuent pas à venir avec elle.

Voici quelques recommandations importantes :

Ne pas nettoyer le poisson trop longtemps à l'avance ; le travail qu'il subit le fait passer promptement.

Le conserver dans un endroit frais.

Ne pas le laisser tremper dans l'eau ; les chairs y deviennent molles et flasques ; lorsqu'on a beaucoup de poissons à nettoyer, les vider tous en suivant au lieu de les mettre dans l'eau au fur et à mesure.

En essuyant le poisson, ne pas trop le tamponner, car on le meurtrit et on lui ôte une grande partie de sa délicatesse.

On appelle filets de poisson, les morceaux de chair débarrassés de la peau et des arêtes.

Il y a trois manières principales d'accommoder le poisson :

Les courts-bouillons comprenant le court-bouillon proprement dit, le bleu et la bonne eau.

Les fritures.

Les matelotes.

Le Court-bouillon, le Bleu, la Bonne-eau sont des cuissons qui conviennent à une foule de poissons. En voici la préparation :

Bonne-eau. — Mettez dans une poissonnière ou chaudière, assez d'eau pour que le poisson que vous avez à faire cuire baigne complétement ; assaisonnez de sel et poivre et d'un bouquet garni. Lorsque cette préparation commence à bouillir, mettez-y votre poisson ; faire attention, à partir de cet instant, que l'eau ne fasse que frémir, afin que le poisson ne se crevasse pas ; une fois le poisson cuit, ôter du feu ; mettre un verre d'eau froide et tenir ainsi le poisson chaudement jusqu'au moment de le servir.

Cette manière s'appelle aussi à l'eau de sel.

Souvent on ne met même pas de bouquet garni dans la cuisson à la bonne-eau, de manière à laisser au poisson son parfum particulier.

Les poissons ainsi cuits se servent dans le plat sur une serviette pliée d'une certaine manière et entourés de persil en branches. On les accompagne d'une sauce blanche normande ou autre dans un saucier.

Court-bouillon. — Mettez dans une turbotière, poissonnière ou chaudière, moitié eau et moitié vin blanc ou moitié cidre, en assez grande quantité pour que le poisson que vous avez à faire cuire baigne complétement. (Pour le court-bouillon on peut employer des petits vins blancs légers à bon marché). Mettez sel, poivre, bouquet garni, clou de girofle, oignons et carottes coupés en ronds. Faites bouillir une demi-heure à trois quarts d'heure ; mettez le poisson. — (Prendre garde, à partir de cet instant, que le court-bouillon ne bouille pas trop fort afin que le poisson ne se crevasse pas).

Le poisson ainsi cuit se sert comme le poisson à la bonne-eau avec accompagnement d'une sauce dans un saucier.

Court-bouillon économique. — Au lieu d'employer moitié eau et moitié vin, mettez une plus grande quantité d'eau et un verre ou un demi-verre de vinaigre.

Court-bouillon dit au bleu. — Procédez comme pour le court-bouillon au vin blanc seulement au lieu de vin blanc, employez du vin rouge.

Court bouillon pour l'alose. — Mettez dans la poissonnière ou chaudière eau et vin blanc ou eau et cidre, en quantité égale et assez grande pour que l'alose baigne complétement, sel, poivre, clou de girofle, bouquet garni, oignons, carottes, une livre de beurre. Faites bouillir une heure et demie. — Otez les légumes et le bouquet, mettez l'alose vidée, non écaillée et bien ficelée. Remettez les légumes et le bouquet, faites cuire une heure à petits bouillons.

Ce court-bouillon délicat peut être employé pour toutes espèces de poissons, comme saumon, truite, etc. Il peut servir pendant toute la saison des aloses, plus il servira, meilleur il sera ; mais à chaque fois pour remplacer la portion qui en aura été consommée, il faudra remettre une bouteille d'eau, une bouteille de vin ou de cidre et une demi-livre de beurre.

Court-bouillon pour homard. — Même court-bouillon que le précédent, mais sans vinaigre, et en remplaçant l'eau par du vin blanc.

Quand on a retiré le homard, gardez le court-bouillon ; on s'en servira pour préparer des harengs marinés.

Court-bouillon pour tous les poissons. — Prenez un gros bouquet de persil, — thym et laurier, si l'on en aime le goût, — deux carottes coupées en rond, six oignons coupés en rond, trois gousses d'ail ; mettez l'eau sur le feu avec un peu de vinaigre ; quand l'eau bout, mettez-y tous ces ingrédients, quatre clous de girofle, beaucoup de sel et de poivre ; laissez bouillir ; quand les légumes sont cuits, laissez refroidir ; ajoutez alors le poisson, remettez sur le feu ; laissez cuire doucement ; quand le liquide a formé un bouillon, retirez du feu ; laissez-le dans le court-bouillon au chaud pendant deux heures et demie ; il y achève doucement sa cuisson.

Alose. — L'alose s'accommode d'une infinité de manières ; mais la manière par excellence est l'alose au court-bouillon. Choisissez l'alose bien ronde, bien fraîche, à la robe brillante, à l'œil limpide ; les laitées sont préférables à cause de la délicatesse de leur laitance ; mais les femelles ont la chair plus ferme.

Alose. — On peut servir l'alose de plusieurs façons : la plus connue, parce qu'elle est aussi la meilleure, consiste à faire griller l'alose, ou bien à la cuire au four, ou bien à la mettre à la broche ; mais cette dernière méthode (la broche) est à peu près abandonnée de nos jours ; cependant quand l'alose est de très grande taille, il est nécessaire de recourir à la broche. Dans tous les cas, il sera bon, avant de procéder à la cuisson quelle qu'elle soit, de la vider, de l'écailler, d'y pratiquer quelques incisions, et de la faire mariner pendant deux heures environ dans de l'huile d'olive, du sel, du persil, des ciboules ; on la retourne dans cette marinade ; une heure avant de servir, on la met dans le four, en l'arrosant avec cette marinade. On prépare d'autre part de l'oseille ; on en garnit le fond d'un plat, on sert l'alose au milieu de cette oseille.

Alose au naturel. — On vide le poisson ; on ne l'écaille pas ; on le fait cuire dans de l'eau salée pendant quelques minutes; quand l'eau a produit quelques bouillons, on retire du feu ; on ferme hermétiquement la poissonnière, on la met sur un coin du fourneau pour laisser cuire le poisson doucement, sans le laisser bouillir ; on plie une serviette dans le fond d'un plat, on y place l'alose, en l'entourant de persil en branches et d'un cordon de pommes de terre cuites à l'eau ; on sert à part une sauce composée de beurre fondu avec liaison d'œufs.

Alose sautée. — Après avoir nettoyé et vidé une alose, on la découpe en morceaux, ou filets, que l'on fait sauter dans du beurre et du sel ; opérez sur un feu ardent ; retournez les morceaux ; égouttez, dressez en dôme, ou bien en couronne ; servez avec une sauce béarnaise, mise dans le plat, ou bien dans une saucière.

Alose au court-bouillon (relevé). — N'écaillez pas ; fendez le ventre de manière à bien la vider, lavez à plusieurs eaux ; remettez les œufs ou la laitance, ficelez bien. Mettez dans le court-bouillon bien préparé. Qu'il y ait assez de court-bouillon pour que l'alose baigne ; faites cuire une heure environ à petits bouillons ; servez l'alose sur une serviette et entourée de persil et en même temps, dans un saucier, de la cuisson que vous avez fait réduire à part à grand feu.

Manières diverses d'accommoder les restes de l'alose cuite au court-bouillon. — Les restes de l'alose cuite au court-bouillon peuvent se manger froids au sel, ou bien à l'huile et au vinaigre, ou avec une sauce mayonnaise.

Disposez les restes convenablement sur le plat entourés de persil, servez la sauce dans un saucier.

On peut aussi en confectionner une mayonnaise.

On peut les faire réchauffer dans un peu de court-bouillon ; en confectionner des coquilles, des cassolettes, des croustades, etc.

Alose au court-bouillon (manière économique). Pour obtenir un court-bouillon peu dispendieux, mettez dans la chaudière ou poissonnière deux pintes d'eau et une bouteille de cidre, sel, poivre, demi-livre de beurre, carottes, oignons coupés en rouelles, bouquet garni.. Faites bouillir une heure.. Mettez l'alose feu dessus feu dessous; arrosez fréquemment. Faites cuire une heure; servez et, en même temps, le court-bouillon réduit à la quantité nécessaire et passé dans une passoire.

Tranches d'alose à la sauce blanche (entrée). — Coupez par tranches ; faites mariner avec huile, vinaigre, sel et poivre. Faites griller à feu vif. Servez sur sauce blanche avec ou sans câpres.

Alose à la maître d'hôtel (entrée). — Coupez par tranches ; faites mariner ou non ; faites griller à feu vif ; servez sur une sauce maître-d'hôtel.

Alose au beurre d'anchois (entrée). — Coupez par tranches; faites griller à feu vif ; servez sur beurre d'anchois.

Barbue aux fines herbes (entrée). — Ecaillez, videz, lavez... Beurrez le plat dans lequel vous voulez faire cuire et servir la barbue ; saupoudrez de sel et poivre, persil et ciboule hachés fin. Mettez la barbue le côté blanc en dessus ; mettez sur le poisson des petits morceaux de beurre comme vous en avez mis dessous ; saupoudrez de sel, poivre, persil et ciboule ; mettez un demi-verre d'eau et deux cuillerées d'eau-de-vie, ou un verre à vin de vin blanc. Faites cuire à feu pas trop vif en arrosant fréquemment.

Ce ne sera pas une précaution inutile, pour que la barbue cuise également, de mettre dessus un couvercle avec du feu ; mais pas trop vif pour qu'elle ne prenne pas couleur.

Servez dans le plat où vous l'avez fait cuire.

Il faut à peu près une demi-heure de cuisson.

Barbue marinée. — Nettoyez, videz une barbue, faites quelques incisions sur son dos ; mettez-la mariner pendant trois heures environ dans du vinaigre, avec sel, poivre, ciboules et citron ; au bout de ce temps, trempez-la dans du beurre que vous avez fait fondre, couvrez-la de chapelure, en ajoutant du sel ; faites cuire au four ; servez sur de l'oseille.

Restes de barbue. — Séparez les chairs de l'arête, faites-les chauffer dans une sauce béchamel ; mettez le tout dans un plat allant au four ; couvrez de chapelure, puis de fromage parmesan ou gruyère râpé ; mettez le plat sous un four de campagne, avec feu dessus seulement.

Barbue frite. — Préparez et faites mariner une barbue d'après la recette ci-dessus ; faites-la frire ; dépecez-la en filets, et la servez avec une sauce aux anchois ; garnissez le plat avec des olives farcies.

Truites au four. — Nettoyez, videz des truites, faites quelques incisions sur leur dos ; mettez-les dans un plat allant au feu, avec sel, poivre, ail, persil, ciboules et champignons, le tout haché ; arrosez de bonne huile ; au bout de deux heures, mettez au four, couvrez avec de la chapelure ; servez avec une sauce aux anchois.

Truites frites. — Préparez une farce avec des chairs de carpe, des champignons et des truffes, sel, poivre ; hachez le tout ; nettoyez et videz des truites, remplissez-les avec cette farce ; ficelez, faites cuire dans un court-bouillon ; quand les truites sont cuites, laissez refroidir, faites égoutter ; dorez avec un jaune d'œuf, couvrez de chapelure, faites frire ; servez avec une sauce tomate.

Petites truites frites. — Choisissez-les tout au plus grosses comme un hareng. Videz, lavez, essuyez et laissez bien sécher la tête en bas ; au dernier moment, trempez dans un peu de lait et ensuite dans la farine et faites frire à friture bien chaude, mettez égoutter sur une passoire et servez saupoudrées d'un peu de sel fin.

Truites à la provençale. — Prenez des truites pas trop grosses ; mettez dans un plat une couche d'huile de l'épaisseur d'un sou au plus ; saupoudrez de sel et poivre ; placez-y vos truites ; faites rissoler sur feu vif en agitant de temps en temps le plat pour que les truites ne s'y attachent pas ; lorsque les truites sont rissolées d'un côté, tournez-les de l'autre ; saupoudrez le dessus de mie de pain émiettée fin et mélangée de sel, poivre, persil, ciboule, échalote hachés fin ; faites cuire feu dessus, feu dessous, en arrosant de temps en temps le dessus de vos truites avec le peu d'huile où elles cuisent ; servez de belle couleur.

Harengs à la Bruxelloise. — Faites cuire au four ou avec un peu d'eau trois grosses pommes de terre.

Quand la fourchette traverse les pommes de terre, épluchez-les. Ecrasez en purée que vous délayez peu à peu avec du lait chaud. Sel et poivre.

Faites réchauffer sur le feu en battant avec une fourchette pour que la purée devienne légère.

Ouvrez des harengs-saurs en les fendant de la tête à la queue.

Mettez-les sur le gril, arrosez d'une goutte d'huile ou d'un peu de beurre, laissez trois minutes sur le feu.

Versez la purée dans un plat. Ajoutez une bonne cuillerée de beurre.

Posez les harengs dessus.

Cuisson 40 minutes.

SAUMON

Choisissez-le à la chair bien rouge et bien ferme, examinez si la couleur rouge de la chair est bien réelle et si elle n'a pas été enduite de sang pour lui donner de l'apparence.

Videz-le, écaillez-le légèrement, faites cuire, s'il est petit, une heure ; s'il est de grosseur moyenne, une heure et demie ; s'il est très gros, deux heures dans un court-bouillon au vin blanc ou tout simplement à la bonne-eau. Ne le mettez dans la poissonnière que lorsque le court-bouillon ou la bonne-eau commence à bouillir ; il faut qu'il en soit couvert ; une fois que le poisson y est, il faut que la cuisson se fasse à petit feu, sans cela il s'abimerait.

Otez le poisson de la cuisson et le mettez sur un grand plat sur lequel vous avez disposé une serviette, ornez de persil en branches et servez accompagné d'une sauce blanche avec cornichons hachés fin ou câpres, d'une sauce hollandaise, genevoise, vénitienne, ou au beurre d'anchois servie dans un saucier.

Si l'on n'a pas de plat assez grand, on peut le remplacer par une planche de la forme du poisson ; enveloppez-la d'une serviette et servez dessus le poisson.

Pour découper le saumon, on commence avec la truelle à poisson par faire une incision dans toute sa longueur ; on soulève la peau et on la rabat de chaque côté. . . on divise la chair du dos et du ventre en morceaux que l'on détache de l'arête et que l'on fait passer au fur et à mesure, ou que l'on pose sur une assiette que l'on fait passer quand elle est pleine à chaque convive qui prend la quantité de saumon qui lui convient ; la sauce suit.

Saumon sur gril (entrée). — Coupez-le par tranches de l'épaisseur du doigt ; faites-le mariner quelques heures avec huile, vinaigre, persil, sel et poivre ; mettez sur feu vif six minutes d'un côté, six minutes de l'autre ; servez sur sauce maître-d'hôtel, ou sauce blanche ou normande avec ou sans câpres, ou sur sauce béarnaise, vénitienne, etc.

Saumon en papillotes (entrée). — Coupez par tranches tout au plus de l'épaisseur du doigt. Beurrez des morceaux de papier assez épais taillés du double de grandeur des tranches de saumon ; beurrez-les fortement ; saupoudrez de mie de pain émiettée fin et mélangée de persil, ciboule hachés fin, sel et poivre. . . Enveloppez bien hermétiquement chaque tranche de saumon dans un des morceaux de papier disposés comme nous venons de le dire. Faites cuire dix minutes d'un côté, dix de l'autre à feu pas trop vif. Servez enveloppées.

Saumon fumé (hors-d'œuvre). — Coupez en lames minces, posez sur le gril à feu vif en les y laissant, pour ainsi dire, d'un côté et de l'autre, seulement le temps de voir le feu ; servez sur bon beurre frais à peine fondu.

Saumon à la créole. — Faites frire un gros oignon ; préparez une sauce avec de l'eau, deux cuillerées d'huile d'olive, quatre cuillerées de sauce tomate et un bouquet garni. Quand cette sauce a cuit pendant un quart d'heure, mettez-y le saumon, et, lorsque celui-ci est à peu près cuit, ajoutez des pommes de terre et un gros piment coupé en petits morceaux ; passez la sauce, liez-la avec un peu de **Farine " Regal " ;** dressez le saumon dans un plat, en l'entourant avec les pommes de terre, et versez la sauce, non pas dessus, mais autour.

La morue est excellente quand on la prépare de la même façon ; seulement on la fait blanchir avant de la mettre dans la sauce, et on enlève la peau, bien entendu.

Cette sauce est préférable quand on la peut faire avec des tomates fraîches. Dans ce cas, on coupe les tomates en quatre morceaux sans les écraser, et l'on enlève seulement les graines.

Escalopes de saumon (entrée). — Coupez-le par tranches de l'épaisseur de la moitié du doigt ; de ces tranches, suivant la grandeur, vous en ferez deux, trois ou quatre morceaux que vous arrondirez. Mettez-les dans une casserole avec pas mal de beurre, du sel et du poivre. Faites sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; dressez-les en couronne sur le plat, versez au milieu une sauce tomate, genevoise, ou italienne ; on peut aussi y mettre une sauce blanche parisienne ou normande ou même une sauce béarnaise ou vénitienne.

Entre chaque escalope on peut mettre un petit croûton frit de même dimension.

Mayonnaise de saumon (entrée). — Coupez en escalopes comme il est indiqué à la recette précédente, mettez sur feu vif avec eau, vin blanc, sel, poivre, oignon Aussitôt cuit, ôtez du feu et laissez refroidir... Rangez autour d'une salade bien blanche, (laitue, chicon, scarolle ou même chicorée) ; ornez d'œufs durs, olives et filets d'anchois ; versez dessus une copieuse sauce mayonnaise blanche ou verte.

On peut faire une mayonnaise avec des restes de saumon cuit au court-bouillon ou à la bonne-eau ; coupez alors les morceaux aussi réguliers que possible.

Conserves de saumon en boîtes. — Le saumon en boîtes peut se servir en hors-d'œuvre dans des coquilles à hors-d'œuvre entourées de persil en branches, on peut le manger à l'huile ou au vinaigre ou avec une sauce mayonnaise ; à défaut de saumon frais, il peut servir à confectionner une mayonnaise de saumon. On peut le faire réchauffer, mais simplement réchauffer dans son eau ; l'égoutter, le servir sur une sauce blanche ou genevoise ; on peut aussi le faire réchauffer sur le gril : égouttez-le bien et mettez-le sur feu très vif.

Saumon en rouleau. — Prenez un long morceau de saumon, enlevez toutes les arêtes et faites cuire à moitié, au court-bouillon ; préparez une farce avec de la mie de pain, du persil haché, des huîtres hachées, sel et poivre ; garnissez le morceau avec cette farce ; roulez-le sur lui-même, ficelez, mettez-le dans un plat beurré allant au feu ; faites cuire au four très chaud ; servez dans le plat qui a été employé pour la cuisson.

Saumon en tranches. — Dépouillez un morceau de saumon, et le coupez par tranches ayant environ un demi pouce d'épaisseur ; donnez-leur une forme aussi régulière que possible ; faites tiédir du beurre frais dans une poêle ; mettez-les tranches à plat (non pas l'une sur l'autre), avec sel et poivre ; préparez une sauce avec du jus de viande, ou bien, si l'on doit servir les escalopes à un repas maigre, avec un court-bouillon que vous avez fait réduire, et du beurre manié de **Farine " Regal "** ; quand les tranches ont été retournées, et que leur cuisson est faite, dressez-les en dôme ; prenez une partie du jus qu'elles ont produit, ajoutez-le à la sauce, avec du persil haché et un peu de jus de citron ; garnissez le plat avec des croûtons frits ; servez la sauce à part dans une saucière.

Huitres en beignets. — Préparez une pâte à beignets en délayant deux cuillerées de **Farine " Regal "** dans un jaune d'œuf, une cuillerée d'huile d'olive et une tasse d'eau tiède. Tournez jusqu'à ce que la pâte soit sans grumeaux. Sel et poivre.

La pâte est plus légère lorsqu'elle attend une heure.

Au moment de vous en servir, ajoutez le blanc d'œuf battu en neige.

Trempez chaque huitre dans la pâte.

Faites chauffer une friture ; lorsqu'elle crépite en y jetant une goutte d'eau mettez les huitres.

Laissez dorer. Egouttez.

Salez très légèrement de sel fin.

Coquilles d'huîtres. — Prenez des huîtres, les plus grosses que vous pourrez trouver. Détachez-les avec soin, et mettez-les dans leur eau sur feu doux ; quand elles commencent à se raffermir, retirez du feu.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre et une cuillerée de farine ; délayez beurre et farine avec un peu d'eau et un verre à vin de vin blanc ou une cuillerée d'eau-de-vie ; ajoutez fines herbes hachées fin ; faites cuire et réduire cette sauce, et mettez-y les huîtres ; ôtez immédiatement du feu ; mettez huîtres et sauce dans des coquilles Saint-Jacques ou dans des coquilles de métal, trois ou quatre par coquilles ; saupoudrez de mie de pain émiettée fin ; arrosez de beurre fondu au moyen d'une passoire et faites prendre couleur à four très-chaud ou sous le four de campagne.

Les champignons coupés en petits morceaux font bien dans la sauce des huîtres en coquilles.

Huîtres frites. — Prenez de préférence de grosses huîtres ; ouvrez et détachez avec soin ; laissez égoutter sur un torchon ; farinez et faites bien rissoler des deux côtés dans du beurre, de l'huile ou de la graisse bien chaude.

Homard à l'américaine. — Ayez un homard vivant ; détachez les pattes, sciez ces pattes en plusieurs endroits, pour que les convives puissent facilement une fois cuites en prendre les chairs, mais pas complétement cependant ; coupez le corps et la queue en quatre ou cinq morceaux suivant la grosseur.

Faites blondir dans une casserole un bon morceau de beurre ; faites-y revenir le homard avec échalote et persil hachés fin ; ajoutez une chopine d'eau et un verre de cognac ; assaisonnez de sel, poivre, un peu de piment en poudre, bouquet garni ; faites cuire à grand feu un quart-d'heure environ ; ajoutez quelques cuillerées de purée de tomates et servez.

Cassolettes de homard. — Mettez dans une casserole du beurre et de la **Farine " Regal " ;** délayez sur le feu avec une certaine quantité d'eau. (Un verre pour plein une assiette de homard). Mettez sel, poivre, laissez mijoter un quart-d'heure ; ajoutez le homard cuit coupé en petits morceaux. Liez avec jaunes d'œufs ou jaunes d'œufs et crême.

Maquereau sur le gril. — Le maquereau a l'œil clair et limpide, les ouies d'un rose foncé et le dos d'un beau bleu d'azur.

Ce poisson ne se garde pas longtemps.

Videz-le, — mais sans fendre le ventre, — par les ouies ; lavez-le bien, mais sans le laisser tremper ; égouttez, essuyez mais sans le tamponner, avec précaution dans la crainte de le meurtrir ; s'il y a des œufs ou de la laitance, nettoyez-les bien et remettez-les précieusement à l'intérieur avec un morceau de beurre assaisonné de sel et poivre et manié avec ciboule et persil hachés fin et mie de pain finement émiettée. Faites quelques incisions sur les côtés si le maquereau est gros, mettez griller sur feu vif ; ayez soin de bien faire chauffer, presque rougir, le gril à l'avance pour que le poisson ne s'y attache pas. Servez sur un bon morceau de beurre manié de fines herbes, assaisonné de sel et poivre.

Le beurre ne doit pas aller sur le feu ; la chaleur du plat et du poisson doit suffire à le faire fondre.

Maquereaux à la maître d'hôtel. — Nettoyez, videz des maquereaux, fendez-les sur le dos, coupez un peu chacune des deux extrémités (tête et queue) ; mettez-les dans un plat, et les faites mariner pendant une heure dans un peu d'huile et de sel, avec du persil ; retournez-les fréquemment ; mettez-les sur le gril pendant une demi-heure, ou plus, s'ils sont très gros ; retournez-les ; au moment de servir, versez sur les maquereaux du beurre fondu additionné d'un jus de citron.

Maquereaux en salade. — Faites cuire des maquereaux ; quand ils sont froids, séparez-les en filets, que vous dressez sur un plat en décorant avec de la romaine, ou bien des cœurs de laitue ; préparez une sauce mayonnaise et servez-vous de cette sauce pour glacer tous les filets de maquereaux, ainsi que la salade. Découpez des betteraves ; enlevez la salade avec les betteraves découpées en demi-disque, et parsemez les olives sur la salade.

Maquereaux à la Bretonne. — Videz bien vos maquereaux par les ouïes. Ensuite, ouvrez-les en deux, sur le côté du dos, sans entamer le ventre. Saupoudrez-les de farine. Faites fondre dans la poêle un bon morceau de beurre et posez-y les maquereaux, le côté ouvert mis dans le beurre. Faites cuire à feu vif. Lorsque vos maquereaux sont frits dorés, retournez-les et laissez-les finir de cuire, en les arrosant dessus avec le beurre de la cuisson. Salez ; poivrez ; placez-les dans un plat chaud. Jetez dans le beurre de la poêle une bonne pincée de persil haché, des échalotes coupées finement et une forte cuillerée de vinaigre. Bien entendu, la quantité de ces condiments dépend du nombre de vos maquereaux ; ainsi, pour un seul maquereau de grosseur moyenne, il faut une cuillerée (à soupe) de vinaigre. Employez de préférence du vinaigre blanc. Sitôt que les échalotes prennent couleur, versez le contenu de la poêle sur vos maquereaux et servez.

Truites à la Meunière. — Avoir trois ou quatre bonnes petites truites, les vider et les laver proprement ; essuyez-les, passez-les dans la farine. Mettez à fondre dans une poêle du beurre gros comme un œuf, placez les truites, puis faites-les cuire assez vite pour les saisir, sans qu'elles brûlent ; de préférence, les mettre dans un four chaud, retournez-les sept ou huit minutes après, assaisonnez de sel et poivre ; laissez-les encore sept à huit minutes et rangez-les avec attention sur un plat long. Semez sur vos poissons du persil haché, pressez le jus d'un citron au-dessus. Pour servir, vous remettez autant de beurre dans la poêle à fondre à la noisette, c'est-à-dire lorsqu'il ne crépite plus. Enlevez le beurre et versez-le aussi vite que possible sur les truites. Servez avec un citron, coupé en deux ou quatre morceaux.

Morue à la provençale. — Dessalez de la morue moyenne ; coupez-la ensuite en carrés ; recouvrez-la d'eau froide, et mettez-la au feu avec deux feuilles de laurier et trois gousses d'ail. Retirez du feu au premier bouillon, laissez refroidir, enfarinez les morceaux de morue et faites-les frire à grande friture.

Faites prendre couleur, dans de l'huile d'olive ou du beurre, à un oignon émincé, ajoutez une cuillerée de farine, un demi-verre de vin rouge ordinaire, deux verres d'eau, du poivre, une feuille de laurier, quatre gousses d'ail hachées. Laissez cuire et réduire à petit feu un quart d'heure avant de servir ; et, cinq minutes avant, ajoutez la morue frite, des câpres et des cornichons hachés ; ajoutez du sel, si cela est nécessaire, cette sauce devant être très épicée.

Morue au gratin. — Nettoyez la morue, après l'avoir fait dessaler pendant trois jours. Prenez un assez gros morceau de beurre, faites-le chauffer fortement et faites-y rôtir la morue, après l'avoir plongée des deux côtés dans de la **Farine "Regal".** Quand la morue est bien rôtie, ajoutez du poivre, un bol de crème (pour une demi-queue de morue), des échalotes et du persil haché. Servez. Une demi-heure suffit pour préparer ce plat. La morue durcirait, si on la faisait cuire plus longtemps.

Brandade de Morue. — Lavez et faites dessaler pendant vingt-quatre heures de la morue salée, mettez-la sur le feu avec assez d'eau froide pour qu'elle baigne entièrement.

Lorsque l'eau bout, d'ordinaire la morue est cuite ; au besoin, on la laisse cuire quelques minutes de plus.

Lorsqu'elle est à point, otez de l'eau, égouttez, enlevez les nageoires, les barbes, la peau et les arêtes.

Effeuillez par petits morceaux et jetez-la au fur et à mesure et encore toute chaude dans une casserole où il y a une gousse d'ail hachée fin et écrasée et une pomme de terre écrasée.

Tenez votre casserole d'une main sur le feu et versez de l'autre de l'huile d'olive goutte à goutte pendant que vous agitez la casserole en lui donnant un mouvement circulaire pour empêcher la morue de s'attacher.

Lorsque votre mets commencera à se lier, ajoutez un peu de lait bouillant...

Agitez toujours la casserole ; recommencez à verser de l'huile goutte à goutte ; puis un peu de lait bouillant...

On confectionne ce mets sur le feu simplement pour le maintenir bien chaud ; il faut bien veiller à ce qu'il ne bouille pas.

Lorsque la morue ainsi travaillée semblera bien liée et comme mousseuse, — il faut cependant que ce mets ait assez de consistance ; — ajoutez du persil haché très-fin ; servez.

On peut l'entourer de croûtons frits.

Morue pilée. — La veille du jour où vous voulez la servir, mettez de beaux filets de morue dans de l'eau ; changez l'eau quatre ou cinq fois ; cela doit suffire pour la dessaler ; enlevez soigneusement toutes les arêtes, ainsi que la peau ; mettez-la dans de l'eau froide ; quand l'eau commence à frémir (non à bouillir), couvrez la casserole, gardez-la au chaud sur un coin du fourneau. Vous avez fait cuire des pommes de terre au four ; hachez un peu d'ail ou du persil, au goût, maniez-le avec du beurre ; mettez dans un mortier une pomme de terre, un petit morceau de morue, et du beurre additionné d'ail ; pilez le tout ensemble jusqu'à consistance de pâte ; recommencez jusqu'à ce que vous ayez une quantité suffisante de cette pâte. Mettez-la dans un plat allant au four, en la disposant en dôme ; quand la morue a pris une belle couleur dorée, servez très chaud.

Merlans. — Nettoyez, videz et lavez des merlans ; remettez leur foie dans leur corps ; couvrez-les de chapelure ; faites-les frire dans une friture bien chaude ; faites chauffer une serviette pour les bien égoutter et essuyer ; saupoudrez de sel ; servez avec des quartiers de citron.

Esturgeon. — Il se prépare et s'accommode de toutes les manières indiquées pour le saumon, au court-bouillon, à la bonne-eau, accompagné d'une sauce blanche ou d'une sauce genevoise, sur le gril, en papillotes, en fricandeaux, en escalopes, en mayonnaise, en salade, en pâté.

Haddock au macaroni. — Jetez du macaroni dans une abondante eau bouillante et salée.

L'ébullition revenue, ralentissez le feu, laissez à la même température pendant 25 minutes.

Egouttez le macaroni.

Versez-en l'eau bouillante sur les haddocks pour pouvoir retirer la peau et les arêtes.

Déchiquetez en petits morceaux.

Mélangez le macaroni, le beurre, le fromage de gruyère et le poisson.

Saupoudrez un moule beurré de mie de pain écrasée. Versez dedans le macaroni.

Faites dorer au four vif. Démoulez pour servir.

Cuisson 1 heure.

Boulettes de poisson. — Prenez de l'escargot ou du doré. Enlevez la peau et les arêtes.

Hachez les chairs avec gros comme le poing de mie de pain trempée dans du lait.

Ajoutez un œuf cru, sel et poivre.

Mélangez bien le tout ensemble.

Séparez en six parties, roulez en boulettes.

Faites fondre gros comme une noix de beurre. Délayez une cuillerée de **Farine " Regal "** en tournant avec une cuillère de bois. Mettez un bol d'eau, un oignon, une feuille de laurier. Assaisonnez fortement de sel et de poivre.

A l'ébullition, jetez le poisson dans cette sauce.

Laissez cuire vingt minutes en tournant plusieurs fois.

Un reste de sauce tomate relève ce mets d'agréable manière.

Grenouilles. — Coupez au-dessous des épaules, ne conservez que le train de derrière, dépouillez-le, lavez et laissez tremper un moment dans l'eau fraîche.

Cuisez 20 minutes. Servez avec sauce blanche.

Grenouilles frites. — Ne prenez que le train de derrière, dépouillez, lavez, faites mariner une heure ou deux avec vinaigre, huile, sel et poivre ; farinez, faites frire à friture bien chaude.

Mayonnaise de crevettes. — C'est la plus délicate des mayonnaises de poisson. Faites cuire la crevette comme il est indiqué pour la crevette au naturel, écalez, rangez en petits tas autour d'une salade de laitue, romaine, scarolle ou chicorée ; ornez de quartiers d'œufs durs ; versez dessus une copieuse sauce mayonnaise verte ou blanche.

Les crevettes peuvent aussi être employées comme accompagnement des autres mayonnaises de poisson.

Cassolettes de crevettes. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre et de la farine, tournez sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré ; ajoutez un peu d'eau... faites mijoter quelques minutes, mettez les crevettes bien cuites et bien écalées ; liez de jaunes d'œufs ou de jaunes d'œufs et crême, servez dans de petites cassolettes.

On peut ajouter aux crevettes des petits morceaux de homard ou de poisson cuit.

Cuisson des crevettes. — Les crevettes (Shrimps) se vendent toutes cuites : il est infiniment préférable de les cuire soi-même. Voici le mode d'opérer :

Mettez dans une casserole avec sel, poivre, thym, laurier, persil, la quantité d'eau nécessaire pour que les crevettes baignent complétement. Lorsque l'eau bout à gros bouillons, mettez-y les crevettes que vous avez épluchées avec soin de toutes les saletés qui s'y trouvent et lavées au dernier moment, parce que l'eau les abime. Laissez une minute au plus à partir du moment où l'eau a recommencé à bouillir.

Harengs marinés. — Prenez des harengs laités, et les nettoyez (gratter, vider, essuyer) ; faites-les cuire dans le court-bouillon de la langouste ; quand ils y ont fait un bouillon, on retire du feu, on les laisse pendant une heure dans le court-bouillon au chaud. On les met dans un plat, ou dans une terrine, en y ajoutant des tranches de citron coupées en rond dont on a enlevé l'écorce ; les harengs ainsi préparés, et couverts avec leur court-bouillon, peuvent se garder deux mois.

Thon. — Le thon frais se prépare et s'accommode de toutes les manières indiquées pour le saumon : au court-bouillon, à la bonne-eau, accompagné d'une sauce blanche ou d'une sauce genevoise ; sur le gril, en papillotes, en fricandeaux, en escalopes, en mayonnaise, en salade, en pâté... mais il est d'un usage plus général mariné en boîtes.

Thon mariné en mayonnaise. — Tirez du flacon, égouttez, coupez en morceaux à peu près égaux ; rangez autour d'une salade bien blanche (laitue, scarolle ou même chicorée) ; ornez d'œufs durs, d'olives et filets d'anchois ; versez dessus une copieuse sauce mayonnaise.

Thon mariné. — Tirez-le de la boîte, égouttez-le, mettez-le dans des coquilles à hors-d'œuvre entouré de petites branches de persil. Se mange au naturel ou avec une sauce à la moutarde.

Hareng-saur en hors-d'œuvres. — Fendez un hareng-saur au milieu du dos, enlevez l'arête médiane et mettez-le à plat. Faites bouillir de l'eau que vous jetez sur le poisson et laissez tremper dix minutes. Vous ôtez ensuite la peau, la tête et découpez la chair en filets minces et longs. Faites durcir des œufs, séparez le jaune du blanc et hachez l'un et l'autre à part. Disposez alors sur un ravier les filets de hareng entre-croisés et mélangés de motifs faits de jaunes d'œufs et de blancs. On peut aussi ajouter quelques olives. Certaines personnes assaisonnent à l'huile et au vinaigre ; d'autres servent sans condiments.

Filets de harengs saurs marinés. — Mettez les harengs à dessaler dans une terrine d'eau bien chaude. Epluchez-les ensuite et détaillez les filets, la laitance et rangez-les dans un ravier en arrosant avec de bonne huile d'olive et des tranches d'oignons.

Harengs à la cantinière. — Voici une méthode pour faire un excellent plat de poisson frais, avec les harengs les plus desséchés. On coupe la tête des harengs, on les plonge dans l'eau bouillante de façon à pouvoir enlever la peau ; puis on les replonge encore dans l'eau chaude pour les débarrasser de leur sel et de leur goût fumé. Quand ils sont gonflés, on les fait égoutter. Puis, dans un plat de terre, on met un fort morceau de beurre, on le fait fondre au blond : on y place les harengs, les laissant cuire à feu vif des deux côtés ; on les sert dans le plat, on les entoure de tranches de citron et de bouquets de persil.

Poisson au four. — Prenez un poisson quelconque, et le fendez par le ventre ; enlevez la tête et l'arête du milieu ; aplatissez comme une queue de morue ; mettez dans un plat allant au four du beurre, deux cuillerées d'eau, sel, poivre ; mettez-y le poisson, le dos en dessous ; couvrez-le, sur une épaisseur d'un quart de pouce, avec une farce composée de mie de pain, persil, ail ou échalotes, ciboules, sel, poivre, et un ou deux jaunes d'œufs, servant à lier la farce ; saupoudrez avec de la chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre, faites cuire au four pendant une demi-heure ou plus, suivant l'épaisseur du poisson.

Beurre d'anchois, de homard, etc. — Prenez des anchois salés ; lavez-les dans plusieurs eaux ; pilez les anchois dans un mortier ; passez-les dans une passoire fine ; prenez du beurre très fin, un peu de persil haché très fin, et remettez le tout dans le mortier, afin de bien amalgamer le beurre et les anchois.

Le beurre de crevettes, d'écrevisses et de homard se prépare de même façon ; seulement pour le beurre de homard on n'emploie que les œufs, lesquels doivent être très rouges.

Maquereaux à la flamande. — Videz-les par l'ouïe, retirez-en le boyau, ficelez la tête, ne fendez pas le dos, remplissez le ventre d'un morceau de beurre manié avec échalotes, persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre et jus de citron ; roulez-les dans une feuille de papier bien beurré ; ficelez les deux bouts du papier ; mettez ces caisses sur le gril à feu doux. Après 25 minutes, déballez les maquereaux, dressez-les sur un plat et servez.

Thon frais aux câpres. — Ecaillez, videz, nettoyez avec soin : coupez le thon en morceaux que vous mettrez cuire dans une casserole avec de l'eau en assez grande quantité pour qu'ils baignent. Posez sur un feu vif. Dès que l'eau frissonne, retirez et laissez cuire sans bouillir. Enlevez, égouttez et dressez les tronçons sur un plat entouré de persil en branches et envoyez à part, dans une saucière, une bonne sauce blanche aux câpres.

Canapé de sardines. — Coupez trois tranches minces de pain en carré ; mettez, sur un plat allant au feu, une couche de gruyère râpé. Faites frire vos tranches de pain dans du beurre, posez-les sur le fromage, prenez des filets de sardines et disposez-les en croix sur le pain ; arrosez de beurre fondu, mettez une épaisse couche de fromage râpé, mettez prendre couleur au four.

Esturgeon en matelote. — Passez au beurre de petits morceaux de mie de pain coupés en rond ; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les ; coupez par tranches minces un morceau d'esturgeon ; mettez-les sur le feu dans un plat, avec sel, gros poivre et beurre ; laissez cuire pendant un quart d'heure, en ayant le soin de les retourner ; ôtez-les du plat et mettez-y de la **Farine " Regal "** ; remuez et ajoutez persil, ciboule et échalotes hachés, et deux verres de vin rouge ; laissez bouillir ; au bout d'un quart d'heure, remettez les tranches d'esturgeon dans la sauce sans les faire bouillir ; semez sur le tout des câpres ou des cornichons hachés de la grosseur d'un pois ; placez les croûtons sur le bord du plat, arrosez-les avec la sauce, et servez.

Haddock au four. — Le haddock frais préparé suivant l'usage, laissez-le mariner pendant une demi-heure, dans du beurre fondu, assaisonné de persil, fines herbes, sel, poivre et muscade, mettez-le ensuite sur un plat avec toute sa garniture ; roulez-le dans de la mie de pain fine et faites-le cuire au four ; servez-le avec une sauce à volonté.

Sauce pour poisson froid et viandes froides. — Prenez un jaune d'œuf cru, une cuillerée à café de bonne moutarde française, ajoutez peu à peu de bonne huile d'olive, et procédez comme pour faire une très épaisse sauce mayonnaise. Quand le mélange est compact, ajoutez deux ou trois cuillerées de bonne crème en tournant toujours la sauce, qui doit rester bien liée, et de teinte jaune pâle. Mettez du sel, du poivre et le jus d'une moitié de citron. Hachez du persil et du cresson de façon à pouvoir en remplir une cuillère à soupe, et ajoutez cela à la sauce.

SAUCES

La première condition de réussite, pour une sauce, est le soin que l'on met à sa préparation ; il ne suffit pas même de savoir choisir et doser les ingrédients qui l'assaisonnent, d'éviter que la saveur de l'un de ces ingrédients ne domine, et par conséquent n'annule les autres : encore faut-il soigner la sauce sur le feu, la tourner presque constamment, éviter un feu trop ardent, et diriger celui-ci de telle sorte que la cuisson s'opère sans que la sauce ait bouilli.

Les cuisinières de médiocre valeur prodiguent dans les sauces la feuille de laurier et le thym ; ce sont là des saveurs trop dominantes pour que l'on s'en serve sans une extrême prudence ; à moins d'une préférence particulière, mieux vaut bannir le laurier de toute sauce **chaude**, et employer le thym avec une grande circonspection ; l'expérience seule peut enseigner à doser les ingrédients et les épices dont on se sert, de telle sorte que tous les ingrédients concourent à l'effet général sans qu'aucun d'entre eux paraisse dominant : en un mot, une sauce est une symphonie, sans solo.

Sauce-Robert au maigre. — Faites roussir au beurre des oignons coupés en tranches ; ajoutez une pincée de **Farine " Regal "** et mouillez avec du bouillon maigre et un verre de vin rouge ; assaisonnez avec sel, poivre, un bouquet garni et une pointe d'ail.

Ajoutez un peu de moutarde au moment de servir, et retirez le bouquet.

Sauce à la béchamel. — Hachez une livre de lard, un quart de livre de graisse de veau, mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre. Passez la casserole sur le feu ; ajoutez deux ou trois oignons et quelques rondelles de carottes et de navets, et faites faire quelques tours au tout pendant que le beurre fond. Lorsqu'il est fondu et avant qu'il prenne couleur, saupoudrez le contenu de la casserole de trois ou quatre cuillerées de **Farine " Regal "**, faites faire encore deux ou trois tours sans laisser prendre couleur, puis mouillez avec du consommé. Ajoutez poivre, girofle, thym, laurier, persil ; faites bouillir le tout une heure et demie, et passez à l'étamine.

Sauce béchamel instantanée. — Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec des champignons coupés en tranches, un bouquet garni, persil, ciboulettes et deux gousses d'ail ; faites légèrement roussir ; ajoutez une pincée de **Farine " Regal "** que vous délayez avec un demiard de lait ; passez au tamis fin et ajoutez une pincée de persil blanchi et haché très fin.

Sauce béchamel (autre recette). — Faites fondre un morceau de beurre en y délayant une cuillerée de **Farine " Regal " ;** mouillez avec un verre de lait bouillant, versé peu à peu, en tournant toujours la sauce ; faites bouillir en tournant toujours, et réchauffez dans cette sauce les restes que vous voulez servir, volaille, poisson ou œufs.

Sauce pauvre-homme. — Sert à faire réchauffer les restes d'un rôti. Mettez dans une casserole ce qui vous reste de jus de rôti, un peu d'eau ou, préférablement, de bouillon, sel, poivre, échalotes hachées, persil, jus de citron ; faites bouillir un quart d'heure, passez et mettez réchauffer vos tranches, sans laisser bouillir.

Sauce aux échalotes. — Mettez dans une casserole deux cuillerées d'échalotes hachées ; mouillez avec cinq ou six cuillerées de vinaigre ; posez la casserole sur le feu et faites réduire tout à fait le liquide. Mouillez avec du bouillon ; ajoutez un petit bouquet avec laurier, persil, estragon ; cuisez douze minutes sur le côté du feu. Si la sauce est mouillée au bouillon, ajoutez du caramel et liez-la avec du beurre manié de **Farine " Regal " ;** dans les deux cas, finissez-la avec une pincée de poivre ; dégraissez et servez sans la passer après avoir retiré le bouquet.

Sauce mousquetaire. — Piler dans un mortier une échalote, du cresson de fontaine, du cerfeuil et estragon, de tout une poignée, ajoutez-y une cuillerée de jus de viande, du poivre, du sel, une cuillerée de moutarde et une petite pincée de muscade râpée. Lorsque le tout est bien pilé, passez au tamis et délayez avec deux cuillerées d'huile d'olive que vous versez peu à peu, toujours en tournant ; au moment de servir, ajoutez une cuillerée de vinaigre.

Sauce raifort chaude. — Mettez deux bonnes cuillerées à soupe de bon beurre et autant de **Farine " Regal "** au fond de votre casserole ; laissez cuire sans prendre couleur, mouillez avec un demi verre de bouillon et autant de lait cuit. Tournez jusqu'à l'ébullition ; assaisonnez et laissez cuire une dizaine de minutes. Votre sauce doit être peu épaisse. Mêlez-lui alors quatre bonnes cuillerées de racines de raifort râpées ; ajoutez une pincée de sucre et faites chauffer sans bouillir.

Sauce piquante. — Faites un roux ; mettez-y des échalotes, des cornichons hachés, des câpres ; quand cette sauce est bien cuite, passez-la au tamis ; remettez-la sur le feu, et l'y laissez pendant trois quarts d'heure ; mouillez avec du bouillon et un peu de jus de viande.

Sauce bonne femme. — Faites cuire deux œufs ; quand ils sont durs, laissez-les refroidir ; prenez les jaunes, et les écrasez dans une saucière en y incorporant peu à peu de la moutarde, de l'huile, du sel, du poivre, un filet de vinaigre ; en dernier lieu, hachez les blancs des œufs avec un peu d'échalotes ; mettez le tout dans la saucière avec quelques câpres.

On sert cette sauce avec le bœuf bouilli, chaud ou froid, et toutes les volailles froides.

Sauce rémoulade. — Mettez sur le feu du bouillon bien dégraissé ; ajoutez, pour le lier, deux jaunes d'œufs, puis une cuillerée et demie de vinaigre ; quand la sauce est bien liée, retirez-la du feu ; mettez dans la sauce bouillante du persil et des cornichons hachés ; laissez refroidir, versez-y peu à peu de bonne huile en battant bien la sauce.

On sert cette sauce avec des côtelettes de mouton, de la volaille froide, et toutes les sortes de viandes.

Sauce de pouding. — Mettez dans un bol du sucre en poudre, versez-y une cuillerée de rhum, et de suite du beurre frais, chauffé seulement de façon à le rendre liquide ; battez le tout avec une cuillère, en y ajoutant encore peu à peu du sucre et du vin ou du sherry ; le tout doit se faire avec promptitude, et rappeler l'apparence d'une mayonnaise légère.

Sauce tartare. — Mettez dans une casserole de terre deux ou trois échalotes, du cerfeuil, de l'estragon, hachés très fin, de la moutarde, du sel, du poivre, un filet de vinaigre ; ajoutez de l'huile, en tournant toujours la sauce ; si celle-ci devenait trop épaisse, il y faudrait ajouter un peu de vinaigre ; si elle était trop salée, on ajouterait de la moutarde et de l'huile ; on fait cette sauce à froid, on la sert avec du poisson, de la volaille, des viandes froides, etc.

Sauce au madère. — On prend un morceau de beurre frais, une bonne cuillerée de **Farine "Regal"** qu'on fait revenir, on ajoute un peu de bouillon, un demi-verre de madère ; on met encore du jus avec sel et poivre.

Sauce alsacienne pour gibier. — Faites revenir dans du beurre deux échalotes hachées, mettez-y de la farine, et tournez jusqu'à ce que cela soit jaune ; ajoutez un peu de bouillon, sel, poivre, demi-verre de vin blanc, un cornichon haché, la marinade du gibier ; laissez faire quelques bouillons.

Sauce Lorraine. — Une chopine de crème douce, gros comme un gros œuf de bon beurre frais, deux cuillerées à café remplies de **Farine " Regal " ;** mettez dans une casserole le beurre, la farine, poivre et sel ; faites fondre le beurre sans le laisser roussir, ajoutez la crème, tournez jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir ; ajoutez encore un morceau de beurre, tournez et servez.

Sauce excellente pour les asperges, les artichauts, etc.

Sauce relevée. — Nettoyez, découpez une carotte, deux oignons, un panais ; mettez-les dans une casserole avec du beurre et une pincée de **Farine " Regal " ;** mouillez avec du bouillon additionné de jus de viande et un peu de vinaigre ; ajoutez une gousse d'ail, un bouquet garni, du piment vert. Faites bouillir et passez au tamis de fil de fer ; si la sauce n'est pas suffisamment liée, épaississez-la avec un petit morceau de beurre frais manié avec de la farine.

Sauce béarnaise. — Mettez dans une casserole une cuillerée d'échalotes hachées, quatre cuillerées de vinaigre, poivre, laurier, estragon. Faites réduire de moitié et retirez du feu. Ajoutez quatre jaunes d'œufs ; broyez-les et liez sur le feu en tournant. Retirez et mêlez au liquide deux onces de beurre en petits morceaux, liez la sauce sur feu très doux ; éloignez-la et travaillez-la avec la cuiller en lui incorporant encore trois ou quatre onces de beurre ; finissez avec de l'estragon haché. Servez.

Sauce béarnaise (autre recette). — Pour six personnes, il faut une demi livre de beurre et quatre jaunes d'œufs. Mettre beurre et œufs dans un vase de faïence, y ajouter une bonne cuillerée à soupe de jus de citron, sel et poivre. Faire prendre alors au bain-marie, en tournant jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu. Il faut environ cinq minutes pour préparer cette sauce.

Sauce béarnaise économique. — Dans une casserole de fonte, mettez du cerfeuil, de l'échalote, du sel, du poivre, une petite gousse d'ail, le tout finement haché. Mouillez avec une cuillerée de vinaigre blanc. Salez et poivrez. Lorsque le tout est bien mélangé, retirez du feu, ajoutez deux jaunes d'œufs en tournant et faites réduire en remuant vivement le tout avec une spatule de bois. Lorsque le tout forme pâte, retirez du feu et ajoutez-y deux cuillerées de sauce blanche. Parfumez avec quelques gouttes de citron. Passez dans un tamis et servez après avoir fait réchauffer au bain-marie s'il est nécessaire.

Sauce à l'anglaise. — Mettez dans une casserole des anchois, des câpres, des jaunes d'œufs, le tout haché menu, du gros poivre ; mouillez avec du bouillon ou du consommé ; faites chauffer et liez la sauce avec un peu de beurre manié de **Farine " Regal ".**

Sauce aux champignons. — Prenez une boîte de champignons, jetant l'eau dans laquelle ils sont conservés; une chopine de crème douce, une gousse d'ail ; mettez un gros morceau de beurre dans une casserole, avec une cuillerée de **Farine " Regal " ;** tournez ; quand le beurre est fondu, ajoutez la crème, en tournant jusqu'à ébullition ; un quart d'heure avant de servir, on ajoute les champignons et la gousse d'ail ; au moment de servir, on ajoute un morceau de beurre, en tournant toujours la sauce.

On passe cette sauce pour la servir ; parfois on la sert sans la passer, en se bornant à enlever la gousse d'ail.

Sauce au fumet de gibier. — Mettez dans une casserole des débris crus de lièvre, des carcasses de perdrix ou autre gibier, un peu de thym, une feuille de laurier, trois ou quatre oignons. Mouillez avec un verre de vin blanc, faites suer sans attacher, mouillez alors d'un peu de jus ou de consommé, laissez cuire une demi-heure en tenant la casserole bien couverte pour que l'arome s'évapore moins ; passez ensuite au tamis de soie, ajoutez trois cuillerées de sauce espagnole. Si vous avez du sang de lièvre, servez-vous-en pour lier cette sauce sans la faire bouillir. Passez-la et servez.

Sauce matelote. — Mettez dans une casserole une chopine de vin rouge avec un peu de sel, une pincée de poivre en grains, un oignon coupé en rouelles, une échalote, une gousse d'ail et un petit bouquet garni ; faites réduire le vin de moitié à feu vif ; ajoutez une cuillerée à pot de sauce espagnole et laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que la sauce forme une peau sur la cuiller. Finissez la sauce en y faisant fondre un peu de bon beurre, puis passez à l'étamine.

Sauce crapaudine. — Mettez dans une casserole des échalotes hachées et un verre de vinaigre ; laissez réduire aux trois quarts, mouillez avec de l'espagnole ; laissez encore faire quelques bouillons ; au dernier moment, ajoutez un peu de jus de viande, une pincée de poivre de Cayenne, du persil et de l'estragon hachés.

Sauce provençale. — Hachez menu une demi-douzaine d'échalotes, pilez autant de gousses d'ail, mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre de bonne huile d'olive et faites revenir à feu doux sans laisser prendre couleur. Ajoutez deux cuillerées à pot de sauce espagnole et une demi-cuillerée de bouillon. Dès le premier bouillon, retirez sur le côté du feu, et laissez mijoter un quart d'heure, relevez par une pointe de cayenne et servez très chaud, sans dégraisser.

Autre recette. — Hachez des champignons, des échalotes, un peu d'ail, faites revenir le tout dans de l'huile d'olive, saupoudrez de **Farine " Regal "** et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc, ajoutez sel, poivre, bouquet garni, puis laissez bouillir le tout pendant vingt minutes.

Sauce aux câpres. — Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, une cuillerée de **Farine " Regal "**, une pincée de sel, un peu de bouillon ou de consommé. Faites cuire et, quand la sauce épaissira, ajoutez encore un bon morceau de beurre et quatre jaunes d'œufs. Passez au tamis et, après avoir cuit les jaunes, versez dans une saucière et saupoudrez de câpres dessus.

Sauce pour le homard. — Ecrasez les œufs et l'intérieur du homard (la partie molle et jaune, et les œufs s'il y en a) ; ajoutez sel, poivre, un peu de vinaigre, trois ou quatre cuillerées d'huile et une demi cuillerée de moutarde ; mélangez bien le tout et passez à la passoire en même temps que les chairs.

Le homard se sert également avec une sauce mayonnaise.

Sauce tomate faite suivant la recette bayonnaise. — Faire sauter trois quarts de livre de tomates avec oignons et persil, les passer ensuite de façon à en exprimer tout le jus. Faire un roux avec du beurre, de la **Farine " Regal "** et éclaircir avec le jus des tomates. Salez et poivrez, ajoutez deux cuillerées à thé de sucre et laissez cuire lentement pendant une heure en évitant que la sauce ne s'attache.

Sauce chasseur. — Faites chauffer dans une casserole un morceau de bon beurre ; ajoutez une pincée de carottes coupées fin comme pour une julienne, autant de navets, autant d'oignons, sel, poivre, une pointe de piment, un peu de poivre de Cayenne, une tranche de jambon, une petite cuillerée de **Farine " Regal "** ; faites revenir le tout ensemble ; mettez ensuite un verre de jus de viande et un verre et demi de vin blanc ; faites mijoter pendant deux heures et demie ; passez la sauce au tamis de fil de fer ; mettez-la dans une saucière chauffée ; servez avec le gigot de chevreuil.

On sert aussi le gigot de chevreuil sans sauce, simplement avec son jus.

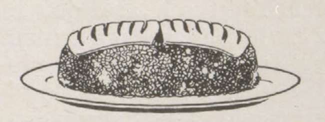
Sauce au vin et aux gadelles rouges pour pouding. — Versez dans une casserole une chopine de vin rouge que vous sucrez au goût. Ajoutez la valeur de deux cuillerées à dessert de canelle en bâton, à défaut servez-vous de canelle en poudre que vous mettez dans une nouette de toile ou de coton, comme vous faites pour le bleu à laver.

Faites bouillir quelques minutes.

Ajoutez ensuite six bonnes cuillerées à soupe de gelée de gadelles (groseilles rouges).

Faites faire un nouveau bouillon ; passez à travers un linge préalablement trempé dans l'eau chaude et tordu de façon à ce que le linge reste humide.

Versez cette sauce sur les tranches de pouding au moment même où vous servez chaque convive.

VIANDES

Filet de bœuf aux champignons. — Prenez le milieu du filet de bœuf, découpez-le en escalopes minces et carrées, ayant à peu près la dimension de la moitié d'une carte à jouer ; poivrez, salez, mettez sur le gril ou bien à la poêle, faites cuire comme s'il s'agissait de préparer des biftecks.

D'autre part, préparez un petit roux mouillé avec du jus de viande et du vin de sherry ; quand la sauce est cuite, passez-la ; remettez-la sur le feu, avec une livre de champignons sautés au beurre, poivre, sel, un peu de jus de citron et faites cuire pendant une demi-heure.

Prenez une terrine contenant un foie gras entier ; coupez le foie par tranches pareilles aux tranches de bœuf, et faites-les chauffer au bain-marie pendant un quart d'heure, vingt minutes au plus. Dressez les tranches en couronne sur un plat, en mettant alternativement une tranche de bœuf, une tranche de foie gras ; mettez la sauce au milieu, avec les champignons disposés en dôme.

Filet de bœuf jardinière. — Faites mariner votre filet avec vinaigre, oignons, persil, jus de citron, sel, poivre, faites cuire à four très chaud l'arrosant avec sa marinade. Quand il sera cuit, garnissez votre filet de choux-fleurs, fèves et carottes, et servez.

Bœuf à la mode. — Prenez un bon morceau de bœuf, dans la meilleure partie ; la tranche est le morceau préférable ; piquez-la de lard maigre, ficelez-la et mettez-la dans une casserole couverte sur des couennes de lard et entourée de débris de viande ou d'os, de jarret de veau ou d'un pied de veau coupé en morceaux, d'oignons, de très peu de carottes, d'un petit verre de brandy et d'une égale quantité de vin blanc et de bouillon, de façon que la viande baigne aux trois quarts. Laissez cuire au moins cinq heures, en ayant soin que la casserole soit bien close. Servez avec les légumes, ou bien attendez le lendemain et servez froid avec le jus pris en gelée.

Tranches de bœuf à la maître d'hôtel. — Coupez votre bœuf en tranches minces, mettez-les sur un plat.

D'autre part, faites fondre un gros morceau de beurre frais ; ajoutez-y une cuillerée de **Farine "Regal"**, sel, poivre, persil, ciboule, oignons, ail hachés, un petit morceau de feuille de laurier, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; passez la sauce au tamis, versez-la sur le bœuf, et jetez dessus une bonne quantité de fines herbes hachées.

Biftecks sauce piquante. — On hache cornichons, un oignon, échalotes, ail, anchois, bien fin. Quand les biftecks seront assez cuits, on les ôtera du feu. Ajoutez un peu de farine à l'assaisonnement haché, mettez-y le beurre de la cuisson, sautez le tout. Mettez-y ensuite du jus de viande (beaucoup). Assaisonnez avec poivre rouge et un petit verre de madère. On dresse les biftecks sur le plat et on verse la sauce piquante dessus.

Hachis de bœuf aux œufs pochés. — Retirer la peau et les parties nerveuses du bœuf que l'on hache très fin et auquel on mélange quelques cuillerées de sauce brune. Assaisonner, faire chauffer sans laisser bouillir et dresser dans un plat creux. Poser sur le hachis cinq ou six œufs pochés disposés en forme d'étoile, et placer entre chaque œuf un croûton de pain frit.

Filet de bœuf à la napolitaine. — Piquer avec du lard gras un morceau de filet, le faire rôtir au four ou à la broche, et en même temps préparer une garniture de nouilles fraîches. Les beurrer, leur ajouter fromage de Gruyère et parmesan râpés, un bon assaisonnement, dresser le filet, l'entourer des nouilles, et arroser le tout avec le jus du filet.

Paleron de bœuf bouilli aux légumes. — Désossez un morceau de paleron de quatre à cinq livres ; nouez-le avec de la ficelle et pendant cinq heures laissez cuire dans le pot-au-feu en même temps que carottes, navets et un demi-chou. Egouttez la viande et les légumes, servez avec une garniture de petits oignons glacés en y ajoutant les légumes ayant servi à la cuisson que vous coupez en morceaux réguliers pour servir autour de la viande.

Reste de rosbif. — Coupez en tranches minces le reste d'un rosbif et coupez ces tranches en petits carrés ; vous coupez également en petits carrés des pommes de terre crues que vous assaisonnez de sel, poivre, et faites cuire au beurre, à la poêle.

Passez au beurre un oignon haché, ajoutez le rosbif, sel, poivre, épices, faites sauter un instant, ajoutez du jus de veau, un peu de purée de tomates et les deux tiers des pommes de terre cuites, mélangez le tout et passez dix minutes au four. Au moment de servir, jetez dessus la balance des pommes de terre et une poignée de persil haché.

Langue de bœuf en papillotes. — Après avoir fait cuire une langue à petit feu, dans un pot-à-feu, coupez-la par morceaux de même forme ; enveloppez chaque morceau dans un papier huilé après avoir eu le soin de le couvrir sur chaque face d'une fine tranche de lard et de fines herbes ; pliez et serrez le papier afin que le jus ne puisse s'échapper ; mettez les papillotes quelques minutes sur le gril, puis servez.

Filet Chateaubriant aux pommes soufflées. — Taillez des tranches de filet de bœuf, par le travers, de deux doigts d'épaisseur ; saupoudrez-les de sel et de poivre, trempez-les dans un peu de beurre fondu et faites griller à bon feu une dizaine de minutes ; après cela, trempez-les dans une sauce maître d'hôtel que vous aurez mise sur le même plat où vous rangerez les tranches de filet en couronne ; garnissez le milieu d'une pyramide de pommes de terre soufflées.

Filet de bœuf braisé. — Ayez un milieu de filet que vous piquez de lardons fins et que vous ficelez.

Mettez dans une casserole des tranches de lard, des oignons et carottes coupés en rondelles, un bouquet garni, mettez le filet, salez, poivrez, ajoutez un verre de cognac. Couvrez d'un papier beurré et faites cuire, feu dessus, feu dessous, pendant trois heures.

Escalopes de filet aux champignons.—Battez bien quelques tranches de filet de bœuf. Passez-les dans de la bonne huile d'olive, salez et poivrez de chaque côté et laissez-les ainsi pendant deux heures avant la cuisson.

Enlevez le tour terreux à quelques champignons frais.

Lavez-les avec soin, car il est préférable de ne pas enlever la pelure qui augmente le parfum.

Faites fondre une bonne cuillerée de beurre. Saupoudrez d'une cuillerée de **Farine " Regal ".** Laissez devenir bien roux.

Ajoutez, en remuant une tasse de bouillon, les champignons, sel et poivre.

Couvrez. Laissez sur feu doux pendant une demi-heure.

Faites chauffer une poêle pour cuire le filet, qui sera à point quand étant tourné du second côté il se forme des gouttelettes sur le dessus.

Posez sur un plat chauffé.

Mélangez deux cuillerées de vin de sherry ou d'Oporto à la sauce avant de la verser sur le filet.

Filet de bœuf rôti. — Lardez finement et faites mariner avec huile d'olive, vin blanc, sel, poivre, oignons, persil. Retirez, égouttez, mettez au four, puis recouvrez d'un papier beurré, arrosez de temps en temps. La cuisson terminée, déballez et servez dans un plat chaud, le jus à part.

Filet Chateaubriant aux patates frites. — Coupez sur la partie la plus épaisse d'un filet paré, un bifteck de quatre doigts d'épaisseur ; battez-le légèrement avec le manche du couteau ; assaisonnez, arrosez-le avec de l'huile d'olive, et faites-le mariner quatre à cinq heures. Faites-le ensuite griller vingt minutes à feu modéré, en le retournant. Servez-le en ayant soin de mettre dessus une tranche de beurre à la maître d'hôtel et entourez-le avec des patates frites.

Langue de bœuf. — Faites dégorger une langue de bœuf ; mettez-la sur le feu pour la faire blanchir, pendant trois quarts d'heure ; retirez du feu, laissez-la refroidir, débarrassez-la des graisses, nerfs, etc., en un mot, parez-la ; faites macérer de gros lardons pendant deux ou trois heures dans du sel, du poivre, du persil et de la ciboule hachés ; servez-vous de ces lardons pour piquer la langue ; mettez-la dans une casserole, laquelle a été garnie de bardes de lard, de quelques tranches de bœuf, de carottes et oignons coupés en tranches, sel et poivre, bouillon, ou moitié bouillon, moitié jus de viande ; faites cuire pendant cinq heures au moins, sur un feu modéré ; au moment de servir, dépouillez-la de sa peau de dessus ; coupez-la par le milieu un peu plus d'à moitié de son épaisseur ; servez avec une sauce très relevée (rémoulade, ou autre).

Langue à l'écarlate. — Pour enlever la peau qui recouvre la langue, la mettre à tremper dans de l'eau bouillante et la faire griller ensuite sur un feu très vif. Lorsque la peau est bien enlevée, on frotte la langue avec du poivre et du sel. Mettez-la ensuite à mariner durant deux jours avec des oignons, de l'ail, du sel, du poivre, du persil, du thym, une feuille de laurier, du girofle, de la muscade suivant goût. Au bout de ce temps de marinade, elle devient d'un rouge doux. On la fait cuire ensuite durant 5 à 6 heures à grande eau. On la sert froide avec une sauce d'huile d'olive et de vinaigre.

Langue de bœuf en daube. — Faites dégorger vingt-quatre heures à l'eau froide une langue de bœuf, enlevez les cornets et jetez à l'eau bouillante pour que la peau se détache aisément. Piquez-la de gros lardons, et cuisez comme un bœuf à la mode cinq ou six heures avec beurre, jarret de veau, thym, laurier, oignons, ail, clous de girofle, carotte, verre de brandy, à feu doux, dessus et dessous. Servir chaud ou froid, si la pièce est froide, chauffer le jus avec un blanc d'œuf battu en neige, le verser sur la langue et laisser prendre.

Côtelettes de mouton en croûte. — Mettez vos côtelettes dans la poêle, ajoutez du lard fondu ou autre graisse, persil, ciboule, carottes, le tout coupé par morceaux, faites sauter et mouillez de bouillon, assaisonnez de sel et poivre, faites cuire à feu doux. Dégraissez la sauce et liez-la avec un peu de **Farine "Regal"** ; pendant que vos côtelettes cuisent, prenez deux cuillerées de farine que vous mêlerez bien avec du beurre, trois jaunes d'œufs, persil, ciboules hachés, sel et poivre ; mettez ce mélange dans un plat allant au feu, faites cuire à chaleur douce jusqu'à ce que cela forme une croûte et menace de s'attacher ; dressez vos côtelettes dessus, couvrez-les de leur sauce et servez.

Rognons de mouton des gourmets. — Coupez en deux six rognons de mouton, assaisonnez de sel, poivre et faites sauter au beurre, très vivement. Retirez, ajoutez un verre de vin blanc à la cuisson des rognons, faites réduire, mettez un peu de sauce demi-glace, un peu de sauce tomate.

Vous aurez fait cuire à part, dans le beurre, de petits oignons et des champignons, vous les jetez dans votre sauce avec les rognons que vous laissez réchauffer, sans bouillir.

Brochettes de rognons. — Prenez des petites tranches de lard, coupez en petites rondelles des rognons de mouton ; enfilez dans de petites brochettes un morceau de rognon, un de lard et ainsi de suite. Lorsque la brochette est complète, on la passe dans un peu de beurre fondu, puis dans la mie de pain, puis on fait griller doucement à feu doux ; on sert ensuite avec une sauce maître d'hôtel.

Cervelles en mayonnaise. — Faites cuire des cervelles de veau ou de mouton ; quand elles sont refroidies coupez-les en tranches et disposez-les en rond dans un plat. Garnissez le milieu avec des cœurs de laitues, des œufs durs coupés, des filets d'anchois et versez sur le tout une sauce mayonnaise liquide.

Langues de moutons. — Lavez des langues de mouton, faites-les tremper une heure dans de l'eau froide.

Epluchez et coupez en morceaux deux carottes, un navet, un poireau, un peu de panais et de céleri, quatre oignons.

Faites fondre de la graisse, jetez-y les légumes, laissez-les prendre couleur en remuant avec une cuiller de bois.

Mettez les langues dans un demi gallon d'eau froide et salée ; à l'ébullition, ajoutez les légumes.

Laissez cuire lentement pendant trois heures.

Retirez les langues, enlevez la peau qui les couvre.

Séparez-les dans le sens de la longueur en deux morceaux chacune.

Hachez ciboulettes, persil et lard gras.

Placez les langues, dans un plat allant au feu, entre deux couches de ce hachis ; saupoudrez de miettes de pain.

Faites dorer un quart d'heure au four.

Prenez du bouillon la quantité suffisante pour le potage, en y mettant les légumes et quelques rondelles de pain.

Temps 4 heures ½.

Langues de mouton à la sauce piquante. — Les langues nettoyées, dégorgées, blanchies, et la peau enlevée, faites-les cuire dans de l'eau salée, avec céleri, carottes, navets, poireaux, oignons, thym, laurier, échalotes, persil.

Lorsque les langues sont cuites, retirez et servez, saucées d'une sauce piquante ou d'une sauce tomate.

Epaule de mouton en chevreuil. — Ayez une belle épaule de mouton, non désossée ; mettez-la mariner cinq à six jours (en hiver) dans une marinade composée de un demiard de vin blanc, un demiard de vinaigre très fort, deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, échalotes, clous de girofle, carottes et oignons en rondelles ; retournez soir et matin et arrosez fréquemment. Piquez l'épaule de fins lardons, mettez-la au four très chaud, faites rôtir à feu vif en arrosant de la marinade que vous avez versée dans la lèchefrite.

On peut servir avec la sauce, telle quelle ou avec une sauce piquante.

Langues de mouton à la crème. — Faites blanchir les langues et ôtez-en la peau. Fendez-les en deux et faites-les mijoter dans une poêle avec un peu de **Farine " Regal ",** du beurre, du sel, du poivre, du bouillon, un peu de vin blanc et du citron. Au moment de servir, ajoutez un bon verre de crème, laissez un peu cuire et servez chaud.

Langues de moutons aux navets. — Faites blanchir quatre ou cinq langues de moutons pendant dix minutes ; les égoutter, les rafraîchir, et après leur avoir ôté la peau blanche qui les recouvre, les faire cuire à petit feu dans une casserole en terre. Les langues de moutons sont très longues à cuire. Quand elles sont presque cuites, faites revenir au beurre des petits navets, un bon morceau de lard gras et un oignon haché, le tout ensemble. Quand l'oignon prend couleur, versez-y la sauce de vos langues, puis les langues que vous coupez en deux sur la longueur ; finissez de cuire les langues et les navets ensemble. Il faut au moins quatre heures pour cuire les langues.

Rognons de mouton brochette. — Fendez en deux les rognons de mouton, sans toutefois les séparer entièrement. Enlevez la peau qui les recouvre. Enfilez-les sur une brochette. Assaisonnez-les de sel, de poivre et d'huile. Placez-les sur le gril, du côté où vous les avez fendus ; cuits de ce coté, mettez-les de l'autre. La cuisson terminée, vous les dressez sur un plat, en enlevant les brochettes, et vous servez bien chaud sur un morceau de beurre frais manié avec une bonne pincée de persil frais haché très fin.

Rognons en brochette (autre recette). — Prenez des rognons de mouton, que vous épluchez et fendez, sans cependant les séparer ; passez au travers de trois ou quatre rognons une petite brochette en bois ; continuez de la sorte pour tous les rognons ; trempez-les dans du beurre que vous aurez fait fondre, et les roulez dans de la chapelure ; faites-les griller, en les retournant quand cela est nécessaire ; lorsque les rognons sont cuits, enlevez les brochettes ; ayez un plat chauffé, sur lequel vous dressez les rognons ; mettez dans chaque rognon un morceau de beurre manié avec du persil haché.

Ris de veau à l'Ambassadrice. — Faire cuire au beurre un ris de veau bien lardé et l'entourer au moment de servir de petites croquettes de pommes de terre frites au beurre et d'olives farcies avec de la chair à saucisse truffée. Le tout doit être arrosé du jus du ris de veau.

Cervelles frites. — On blanchit les cervelles dans de l'eau avec sel et un peu de vinaigre ; quand elles sont froides, on les coupe en petits morceaux ; on prend une cuillerée de **Farine " Regal "** par œuf, un peu de sel, une cuillerée d'huile d'olive, on bat le blanc des œufs en neige, on délaye la pâte avec un peu de lait, on y trempe les cervelles et on fait frire à pleine friture très chaude.

Cervelles de veau frites en beignets. — Faire blanchir des cervelles de veau dans de l'eau salée. Les découper ensuite en tranches que l'on roule dans de la pâte à beignets. Faire frire à friture bouillante et servir avec branches de persil frit. Voici une façon très spéciale, mais très bonne de préparer la pâte à beignets. Vous mettez de la **Farine " Regal "** dans une terrine et y ajoutez un demi-verre de vinaigre. Délayez, salez ensuite et achevez de délayer avec du lait.

Côtelettes de veau à l'Italienne. — Coupez les côtelettes d'un quart de pouce d'épaisseur et aplatissez-les le plus possible, sans en détacher le manche, car elles ne seraient plus alors que des morceaux de filet ; assaisonnez-les de poivre et de sel, passez-les au beurre tiède, puis dans du gruyère râpé très fin, passez-les ensuite à l'œuf battu, puis dans de la mie de pain, et renouvelez cette opération si elle n'est pas complète. Enfin mettez à frire dans du beurre, égouttez après cuisson et servez sur une sauce tomates en accompagnant toujours d'un citron.

Côtelettes de veau en papillotes. — Prenez et parez des côtelettes de veau, chacune bien épaisse. Dans une casserole à sauter, faites fondre un morceau de beurre ; passez-y pendant quelques instants du jambon coupé en tranches très minces et de la grandeur des noix de côtelettes (deux fois autant de tranches de jambon que de côtelettes). Retirez-les du feu et remplacez-les par des côtelettes que vous laissez cuire à feu doux pendant un quart d'heure en ayant soin de les retourner une fois. Au bout de ce temps, retirez-les et mettez-les de côté avec le jambon. Détachez le fond de la cuisson avec une ou deux cuillerées de jus ; mélangez une farce composée de mie de pain, lard râpé, ciboules, champignons et persil hachés fin. Assaisonnez de sel, poivre et épices ; tournez un instant sur le feu et couvrez les côtelettes sur chaque côté, d'abord avec une couche de cette farce, puis d'une tranche de jambon. Placez chaque côtelette sur une feuille de fort papier beurré. Pliez le papier de façon à envelopper complètement la côtelette, faites cuire dix minutes sur le gril. Retirez, dressez les côtelettes et servez-les dans leur sac de papier (papillote).

Rognons de veau. — Prenez un rognon de veau cuit la veille ; faites-en une farce en le hachant bien fin avec de la mie de pain trempée dans du lait bouillant, de fines herbes, des épices, un œuf cru entier ; préparez des morceaux de pain ronds, minces, que vous faites revenir dans du beurre ; placez sur chaque morceau de la farce disposée en dôme, et la couvrez de chapelure. Beurrez une tourtière, ou bien un plat allant au feu ; posez-y les morceaux de pain ; faites cuire avec un feu modéré dessous et dessus ; au moment de servir, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

Poitrine de veau aux fines herbes. — Coupez la poitrine en morceaux grands à peu près comme le quart de la main.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et plein une cuillère à bouche de farine. Lorsque le beurre est fondu et bien mélangé avec la farine, éteignez avec un verre d'eau ou de bouillon ; mélangez bien, mettez les morceaux de veau, une cuillerée d'eau-de-vie, un oignon, deux cuillerées de persil et de ciboule hachés fin, sel, poivre ; laissez cuire une heure et demie à deux heures ; servez entouré de croûtons frits si vous voulez.

Pour les personnes qui voudraient encore perfectionner ce mets, on peut, au moment de servir, lier la sauce avec des jaunes d'œufs ou des jaunes d'œufs et de la crême.

Rognons et foie de veau sautés. — Prenez des rognons de veau et des tranches de foie de veau que vous détaillez en morceaux et faites revenir avec du beurre dans une poêle épaisse. Arrosez de **Farine "Regal"**, mouillez avec bouillon, vin blanc. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ail, échalote, champignons. Laissez cuire environ un quart d'heure et servez.

Ris de veau au four. — Après avoir nettoyé les ris de veau, faites-les blanchir ; retirez-les du feu, puis, un peu après, de la casserole qui les contient ; mettez-les dans une passoire, et les faites égoutter.

Battez deux œufs entiers, avec sel et poivre ; mettez les morceaux de ris de veau dans ces œufs battus, puis les roulez dans de la chapelure ; prenez un plat allant au four ; rangez dans ce plat les morceaux de ris de veau, mouillez-les avec deux verres de jus de viande ; mettez le plat au four, et l'y laisser pendant vingt-cinq minutes environ ; si les ris de veau semblaient se dessécher, arrosez-les avec du jus de viande. Préparez d'autre part une sauce béarnaise, et la versez sur les ris de veau.

Godiveau. — Hachez bien fin une livre de noix ou de rouelle de veau avec une livre de graisse de bœuf ; mêlez bien : ajoutez du persil et des ciboules, des œufs, hachez et formez une pâte : mettez des épices, du sel, un peu d'eau pour l'amollir. Servez-vous de cette composition pour garnir des ragoûts, des tourtes ou pour des farces.

Cœurs de veau sautés. — Coupez des cœurs de veau en gros dés. Faites fondre de la graisse dans la poêle, lorsqu'elle est chaude, jetez-y les cœurs et deux oignons hachés menu.

Faites sauter quelques minutes.

Mettez la viande entre deux assiettes chaude.

Saupoudrez la poêle d'une cuillerée de **Farine " Regal ".**

Laissez brunir.

Arrosez, peu à peu, en délayant avec une cuiller de bois d'un verre de moitié eau et vin blanc, ou trois quarts d'eau et un quart de vinaigre.

Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de laurier, et persil.

Laissez cuire à petit feu environ vingt minutes.

Réchauffez les cœurs dans la sauce.

Saupoudrez de persil haché.

Temps ½ heure.

Rognons de veau au gratin. — Prenez le rognon qui a rôti avec le carré de veau. Coupez-le ainsi que du jambon cru en tranches très minces ; placez ces tranches dans un plat à gratin, préalablement bien beurré ; salez, poivrez, recouvrez d'une farce composée de champignons, de gras de jambon, une petite échalote et persil haché. Mouillez de jus et d'une cuillerée de vin blanc ; saupoudrez de mie de pain, arrosez de beurre fondu et passez au four pour faire prendre une belle couleur, puis servez dans le plat.

Veau aux petits oignons. — Coupez du veau en morceaux. Mettez sur le feu avec de l'eau de façon que la viande en soit recouverte.

Faites fondre une cuillerée de beurre, saupoudrez d'une cuillerée de **Farine " Regal "**, délayez avec une cuiller de bois.

Mouillez par petite quantité à la fois avec un bol de l'eau de cuisson.

Lorsque la sauce bout ajoutez la viande, une douzaine de petits oignons, sel, poivre.

Tenez sur feu doux pendant une bonne demi-heure.

Battez un jaune d'œuf avec un filet de vinaigre et un peu de sauce.

Jetez cette liaison dans la casserole en tournant vivement, ne laissez plus bouillir.

Temps 1 heure.

Escalopes de veau à la minute. — Mettez à la poêle un peu de beurre fondu et quelques tranches de lard coupées minces et à plat. Retirez le lard quand il est jauni et faites jaunir vos escalopes ou tranches de veau des deux côtés ; il faut dix minutes pour cela ; salez, poivrez, remettez vos tranches de lard, diminuez le feu, couvrez la poêle, laissez finir de cuire dix minutes au plus ; pour servir, saupoudrez de persil et échalotes hachés fin et détachez le jus de la poêle avec une goutte d'eau.

Escalopes de veau purée de tomates. — Couper de la rouelle de veau par petites tranches minces ; faire revenir ces tranches dans l'huile d'olive ou du beurre sur un feu ardent ; une fois cuites, les retirer, ajouter à l'huile ou au beurre un peu de consommé, sel et poivre, et un peu de fines herbes hachées ; remettre les escalopes dans cette préparation le temps de les chauffer, et les servir sur une bonne purée de tomates.

Foie de veau sauté aux fines herbes. — Choisissez du foie de veau épais et de nuance blonde ; coupez-le en tranches minces ; mettez du beurre dans une poêle ; lorsqu'il sera chaud, rangez les tranches les unes à côté des autres ; salez, poivrez ; faites cuire des deux côtés sans laisser bouillir, c'est-à-dire que le feu doit être assez vif ; lorsque le sang qui perle est blond, retirez et laissez au chaud. Mettez dans la poêle un verre de vin blanc ; épaississez légèrement de roux brun ; faites bouillir ; retirez du feu ; incorporez dans la sauce un morceau de beurre en remuant ; finissez avec un jus de citron et persil haché. Dressez le foie dans un plat, en couronne ; versez la sauce dessus et servez.

Foie de veau en papillotes. — Coupez du foie de veau en tranches d'un quart de pouce d'épaisseur ; faites-les mariner avec huile d'olive, sel, poivre et muscade. Mélangez à un peu de mie de pain des fines herbes et des champignons hachés fin. Couvrez chaque tranche de foie d'une couche de cette farce et mettez-la dans une feuille de fort papier beurré, en ayant soin de placer la tranche de foie entre deux tranches de lard de poitrine de même dimension. Pliez le papier tout autour et faites cuire sur le gril à feu doux. Lorsque les papillotes ont pris une belle couleur de chaque côté, retirez et dressez les tranches de foie, dans leur papillote, sur un plat chaud.

Poitrine de veau aux petits pois. — Coupez la poitrine par morceaux et faites-la blanchir, puis revenir au beurre. Saupoudrez de **Farine " Regal "**, mouillez avec du bon bouillon, puis mettez bouquet garni et un oignon, sel et poivre. Laissez un peu dorer. Mettez les pois à cuire de façon qu'ils soient à point en même temps que la poitrine de veau. Au moment de servir, mettez un morceau de beurre dans les pois, un peu de sucre en poudre et deux jaunes d'œufs. Dressez vos morceaux au milieu du plat, entourez-les des petits pois et arrosez le tout du jus réduit et lié, s'il était trop clair, d'un peu de fécule.

Cervelles de veau braisées. — Faites blanchir à l'eau bouillante deux belles cervelles de veau, qui ont dégorgé, et que vous nettoyez soigneusement. Mettez au fond d'une casserole une barde de lard, un verre de vin blanc, deux carottes et deux oignons coupés en tranches, sel, poivre, bouquet garni ; faites cuire à très petit feu (sur des cendres rouges).

Cervelles de veau. — On peut les servir à diverses sauces : béchamel, — sauce béarnaise, — tomate, etc. Mais quelle que soit la sauce choisie, on procède toujours de même façon pour préparer les cervelles.

On les épluche, on les fait dégorger après avoir enlevé toutes les fibres ; on change l'eau, et l'on examine soigneusement toutes les cervelles, pour enlever les petites fibres qui auraient pu être oubliées ; on met sur le feu une casserole avec de l'eau, du sel et un verre de vinaigre aromatisé ; on met les cervelles dans cette casserole, on les y fait blanchir ; on les sort pour les faire égoutter ; on a préparé une autre casserole garnie de bardes de lard ; on y met les cervelles avec un verre de bouillon, un verre de jus de viande, un verre de vin blanc, du persil et des ciboules hachés ; on les recouvre avec des bardes de lard ; on les laisse sur un feu assez vif pendant un quart d'heure ; on les retire pour les mettre sur un feu très doux ; on les y laisse pendant trois quarts d'heure.

Cervelles à la sauce mayonnaise. — On les cuit d'après la méthode ci-dessus indiquée ; on les coupe par tranches quand elles sont froides ; on les dresse en couronne sur un plat ; on remplit le centre avec une sauce mayonnaise ; on décore le contour avec une jardinière de légumes frais (petits pois, pointes d'asperges, flageolets), glacés avec un peu de sauce mayonnaise ; on fait en dehors de cette jardinière un cordon de gelée de viande hachée. Ce plat peut être aussi servi comme plat froid, après le rôti.

Ris de veau diplomate. — Les ris de veau doivent être très blancs et, pour cela, on les met tremper dans de l'eau fraîche pendant cinq à huit heures ; bien dépouillés, ils sont soumis à la cuisson. On les pique de lard, puis on les met blanchir deux minutes à l'eau bouillante, puis on les égoutte et on les refroidit en les plongeant dans l'eau courante. Les finir de parer et les cuire dans une chopine de crème double additionnée d'autant de jus de veau. Quand ils sont cuits, les dresser en entier, faire réduire la sauce qui reste, la lier aux jaunes d'œufs, en observant de ne pas laisser bouillir, la passer à l'étamine, la tenir au bain-marie. Entourez le ou les ris avec une garniture d'œufs pochés. Versez la sauce bien lisse sur le tout et servez sur plat chaud.

Veau sauté. — Coupez de la rouelle de veau en tranches très minces ; mettez dans une tourtière ou dans une poêle du beurre que vous faites bien chauffer ; placez-y les tranches de veau les unes près des autres ; quand elles sont bien cuites et bien blondes, retournez-les ; mettez dans le plat où vous voulez servir les tranches du beurre fondu, avec du persil haché, sel, poivre et jus de citron ; rangez les tranches dans le plat ; mettez un peu de bouillon dans la poêle où vous avez cuit les tranches, et versez cette sauce sur le plat.

Ris de veau au blanc (entrée). — Enlevez l'espèce de tube coriace qui tient aux ris, les petites peaux, les petits vaisseaux sanguins ; laisser dégorger les ris pendant deux ou trois heures à l'eau tiède ; lavez-les bien ; faites les cuire dans une sauce blanche, dite sauce au poulet.

On peut mettre les ris au blanc aux salsifis ; aux carottes ; aux pommes de terre ; à la jardinière ; aux champignons ; on peut aussi les mettre au gratin ou en croquettes.

Cervelle de veau matelote. — Prenez une cervelle de veau ; faites-la dégorger dans une terrine remplie d'eau froide légèrement salée avec de gros sel de cuisine.

Au bout d'une heure, on reprend la cervelle ; on la fait égoutter, on la remet dans une terrine et l'on jette par-dessus de l'eau bouillante, on l'y laisse pendant que l'on prépare la sauce suivante : on fait revenir dans du beurre bien frais une vingtaine de petits morceaux de lardons de poitrine ; on les retire de la casserole, et l'on ajoute au beurre qui a contenu ces lardons une cuillerée de **Farine " Regal "** que l'on laisse brunir ; on mouillera ce roux avec un verre de vin rouge ou blanc, et un verre de bouillon, une petite cuillerée de vinaigre ou de cognac ; on ajoute du thym, du laurier, du persil, de l'ail, de l'échalote et de l'oignon, le tout haché ensemble ; quand ce mélange aura cuit pendant une demi-heure, on y place la cervelle, on laisse mijoter pendant vingt minutes dans la sauce, à laquelle on peut ajouter à volonté des quenelles des champignons et de petits croûtons.

Foie de veau farci (entrée). — Pour un morceau de foie pesant environ une livre, préparez une farce avec deux œufs durs, gros comme un œuf de mie de pain mouillé de bouillon, une gousse d'ail, du persil, sel et poivre ; écrasez les œufs et le pain, hachez l'ail et le persil ; faites dans le morceau de foie des fentes aussi profondes et rapprochées que possible, introduisez la farce dans ses fentes, enveloppez le morceau de foie dans de la crépine (ou toilette) de porc ; faites cuire au four, ou bien sous le four de campagne.

Foie de veau sauté. — Prenez des tranches minces de foie de veau. Coupez-les en bandes étroites. Mettez tremper dans du lait pendant une demi-heure.

Egouttez soigneusement.

Râpez ou hachez fin un peu d'écorce de citron.

Mélangez dans un bol avec sel, poivre et une cuillerée de **Farine " Regal "**.

Saupoudrez le foie de ce mélange.

Faites chauffer une cuillerée à soupe de graisse de rôti dans la poêle.

Sautez le foie pendant cinq minutes. Servez chaud.

Ris de veau sautés. — On nettoie les ris de veau, on les fait blanchir, on les plonge dans de l'eau froide ; quand ils sont un peu fermes, on les coupe en rondelles, que l'on assaisonne de poivre et de sel, et que l'on fait sauter dans du beurre chaud, en les retournant lorsque cela est nécessaire.

On dresse les ris de veau sur un plat, au milieu duquel on verse une sauce piquante.

Foie de veau rôti. — Prendre un beau foie de veau gras et blond, le piquer de gros lardons assaisonnés, avec fines herbes, une gousse d'ail, l'envelopper de panne de porc, faire rôtir à feu doux, servir sur son jus dégraissé dans lequel on ajoute du jus de citron.

On peut encore, après l'avoir fait rôtir à nu, le servir avec une sauce piquante, en ajoutant des câpres ou cornichons hachés.

Lapins sautés au chasseur. — Coupez les lapins en morceaux égaux en grosseur autant que possible ; coupez aussi en dés du bon jambon ; passez le tout au beurre et à feu vif dans un plat à sauter, avec addition d'oignons coupés en dés, gousse d'ail écrasée, plus un bouquet garni, persil et ciboules hachés ; saupoudrez de **Farine " Regal ",** laissez-la prendre couleur, puis mouillez avec du vin blanc et bouillon ; ajoutez des champignons émincés, laissez cuire un instant, et servez après avoir enlevé le bouquet, en veillant à ce que la sauce ne soit pas trop longue.

Lapins à la vénitienne. — Découpez-en les cuisses et les reins, séparez-en les épaules et les filets ; piquez de lard les gros morceaux seulement, et faites cuire le tout dans une braisière avec quelques tranches de veau, un verre de vin blanc, deux d'huile d'olive et quatre gousses d'ail, sel et poivre ; fermez la braisière et laissez cuire à petit feu ; étant cuits, dressez-les sur le plat et les servez chauds dans leur propre jus.

Lapins en papillotes. — Dépouilllez un jeune lapin, coupez-le en morceaux que vous essuyez soigneusement et que vous couvrez de la farce suivante :

Mélangez de la mie de pain, des champignons et des fines herbes, hachés menu, sel, poivre, lard fondu ; enveloppez chaque morceau dans une feuille de papier blanc beurré, faites griller à feu doux et servez avec sauce tomate.

Gigot à la purée de fèves. — Vous faites séparément dans trois casseroles une purée de pommes de terre, une de fèves de Lima, une d'oignons cuits en crème ; vous mettez symétriquement ces trois purées sur votre plat ; vous posez sur elles un bon gigot piqué d'ail, bien rôti, et vous couvrez le tout du jus qui est dans votre lèche-frite, après avoir dégraissé avec soin.

Côtelettes de veau à l'écarlate. — Coupez six côtelettes de veau, puis, après les avoir parées, faites-les sauter au beurre. D'autre part, coupez autant de tranches de langue, dressez vos côtes en les intercalant avec vos tranches de langues. Versez sur le tout une bonne sauce piquante.

Tourte de viande. — Prendre une demi livre de veau et deux onces de bon jambon gras. Hachez le tout et y ajouter deux œufs et de la mie de pain trempée dans du lait. Etendre le hachis dans un plat que l'on met au four à cuire environ durant trente minutes. Au bout de ce temps servir avec une sauce tomate.

Gras-double à la provençale. — Faites une purée d'oignons dans de la bonne huile d'olive, mettez-y un peu d'ail et un bon assaisonnement. Quand votre purée est faite, coupez en petits morceaux votre gras-double que vous avez déjà fait cuire au court-bouillon, laissez-le mijoter une heure. Un quart d'heure avant de servir, mettez une cuillerée de moutarde et mêlez bien.

Gras-double à la lyonnaise. — Coupez une livre de gras-double en filets. Faites revenir deux oignons blancs émincés dans une poêle avec du beurre, poivrez, salez. Quand l'oignon est cuit, ajoutez le gras-double et assaisonnez à nouveau. Faites sauter et rissoler, terminez par un filet de vinaigre et du persil haché très fin.

Côtelettes de viande à la russe. — Voulez-vous accommoder un reste de viande ? Voici une manière savoureuse de la présenter. Faites un hachis avec des restes de poulet, de veau, de bœuf, de gibier et mettez ce hachis avec un peu de chair à saucisse truffée. Roulez dans de la toilette de porc et donnez à cette préparation la forme d'une côtelette. Faites un manche soit avec un morceau de macaroni, soit avec une croûte de pain grillé. Cuire à la poêle ou sur le gril.

Mouton en ragoût. — Coupez du mouton en morceaux. Mettez-le dans une casserole avec une bonne cuillerée de vinaigre.

Couvrez jusqu'à ce que le vinaigre soit absorbé, remuez plusieurs fois.

Saupoudrez d'une cuillerée de **Farine " Regal "**.

Délayez.

Mouillez peu à peu d'un bol d'eau chaude.

Mettez un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet de deux branches de persil, un quartier d'ail.

Faites cuire à feu doux.

Pendant ce temps, épluchez des navets, jetez-les dans une poêle avec un bon morceau de graisse et un morceau de sucre. Quand ils sont bien dorés, ajoutez au ragoût.

Continuez une cuisson lente.

Temps 1 heure ½.

Terrine de foie de porc. — Hacher ensemble une demi-livre foie de porc, une demi-livre lard gras, un peu d'échalote, persil, ail; y ajouter un peu de mie de pain trempée dans du lait, un œuf entier, une goutte de vin blanc ou cognac ; saler, poivrer, mettre dans une terrine, la boucher et mettre au four modéré dans un récipient contenant un peu d'eau ; cuisson : environ une heure un quart. Très facile à réussir.

Saucisses plates. — Hachez de la chair de cochon dépouillée de nerfs et membranes avec autant de lard ; ajoutez du persil, de la ciboule, du thym hachés ; du sel, du poivre ; mêlez le tout ensemble, roulez, aplatissez et servez entourées de crépine de porc.

Crépinettes. — Hachez en parties égales du porc et du lard. Lorsque le tout est bien réduit de façon à former pâte, vous assaisonnez de sel, de poivre, d'épices divers. Divisez cette pâte par petits tas que vous enroulez dans de la toilette de porc frais, en disposant de manière à donner à l'ensemble la forme de saucisses plates. On peut rendre le mélange plus savoureux, en ajoutant à la farce un peu de truffes hachées. Les saucisses se cuisent à la poêle ou sur le gril. On peut les servir sur choucroute, purée de choux, purée de pommes.

Saucisses à la purée de pommes. — Prenez des pommes de reinette, épluchez-les, coupez-les par quartiers, enlevez les pépins et mettez-les au feu avec un peu d'eau, très peu de sucre et faites cuire doucement jusqu'à ce qu'elles tombent en purée. Piquez des saucisses longues, faites-les cuire dans du beurre, à feu vif, et dressez-les dans un plat, sur la purée de pommes de reinette. Servez.

Côtelettes de porc frais, sauce piquante. — Faire cuire sur le gril six côtelettes de porc panées. Au moment de servir, les entourer de la sauce suivante : Faire revenir avec un bon morceau de beurre des oignons coupés fin, leur laisser prendre couleur, ajouter une bonne cuillerée à bouche de **Farine " Regal "**, faire un roux brun. Mouiller avec deux tasses de bouillon, une cuillerée de vinaigre, un peu de poivre, deux cuillerées de cornichons hâchés. Laisser mijoter un quart d'heure. Servir sur les côtelettes.

Saucisses au vin blanc. — Prenez des saucisses longues ; piquez-les et faites-les cuire dans un plat à sauter avec du beurre. Lorsqu'elles ont pris une belle couleur, retirez-les et tenez-les au chaud. Ajoutez au beurre resté dans la casserole, un oignon haché très fin ; mettez-le sur un feu très doux ; lorsqu'il commence à jaunir, saupoudrez-le d'un peu de **Farine " Regal "**, tournez deux minutes à la cuiller de bois et mouillez d'un verre de bon vin blanc, salez, poivrez ; laissez cuire pendant quinze ou vingt minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Versez sur les saucisses et servez très chaud.

Côtelettes hachées. — Prenez des tranches de bœuf et les hachez aussi menu que possible, en écartant les nerfs, les peaux, la graisse ; préparez un morceau de mie de pain trempé dans du bouillon (la quantité de mie de pain doit être égale au quart du total de la quantité de viande hachée) ; ajoutez ce pain au hachis, continuez à hacher ; cassez un œuf au milieu du hachis, mettez du sel et du poivre ; prenez dans ce hachis la quantité nécessaire pour former une petite boule ayant à peu près la grosseur d'un œuf ; préparez tout le hachis de cette façon ; aplatissez chaque boule, de façon à lui laisser l'épaisseur d'un demi pouce ; faites revenir dans une poêle avec un bon morceau de beurre ; quand les côtelettes sont suffisamment cuites (plus ou moins, suivant qu'on le préfère), on les retire, on les garde au chaud sur un coin du fourneau ; on ajoute à leur cuisson, dans la poêle, du bouillon avec du persil haché ; au moment de servir, ajoutez dans la poêle (sans plus laisser cuire) gros comme une noix de beurre très fin, et versez aussitôt ce jus sur les côtelettes.

Ragoût Arlequin. — Quand on a des restes en quantité insuffisante pour être employés séparément, on met dans une casserole tous les restes dont on peut disposer : volaille, gibier, viandes rôties, quelles qu'elles soient, le tout découpé en morceaux. Ajoutez sel, poivre, persil, ciboules hachées, un verre de vin de sherry, bouillon et jus de viande ; préparez des croûtons frits dans du beurre ; quand la sauce est réduite, mettez les croûtons dans un plat, et le ragoût sur des croûtons ; servez chaud.

Restes de viandes. — Dans certains ménages, on sert plusieurs fois de suite, sur la table, des restes de viandes froides. Il est facile de les transformer en hachant les petits débris provenant de volaille, de gigot, de gibier, de veau, etc. On ajoute à ces débris un tiers de chair à saucisse et l'on assaisonne de persil, de muscade, de poivre, de sel, d'échalote, d'ail, d'oignon ; les trois derniers assaisonnements ne sont mis que si les personnes auxquelles on destine le plat aiment les assaisonnements épicés. Dans du lait ou du bouillon, on fait ramolir un morceau de mie de pain que l'on ajoute au hachis avec des œufs battus. On obtient une pâte que l'on fait revenir dans du beurre avec de la **Farine " Regal "**, et un peu de bouillon. Après une demi-heure de cuisson, on retire la farce qui sert pour garnir une omelette, de petits pâtés, une oie, etc.

Préparation des lardons. — Les personnes qui ne redoutent pas les plats épicés feront préparer de la façon suivante les lardons avant de les employer à piquer une viande quelconque :

Les lardons sont découpés plus ou moins fins, suivant leur destination. On les met dans un bol avec sel, poivre, persil haché, un peu d'ail haché ; on laisse macérer pendant deux ou trois heures avant d'employer les lardons.

Pâtés froids ou chauds. — OBSERVATIONS GENERALES. — Tous les pâtés en croûte se font d'après la méthode que nous allons indiquer, et qui, après examen et comparaison, paraîtra sans nul doute la meilleure de toutes. Cette méthode offre le grand avantage de cuire les viandes garnissant le pâté à l'étouffée, sans qu'il y ait déperdition de saveur ni de jus, comme cela se produit quand on cuit les viandes avant de les mettre dans la pâte.

Les viandes et farces employées pour un pâté doivent être largement salées, poivrées et épicées.

La chair à saucisses, que l'on achète toute hachée pour faire une farce, donnera toujours un résultat médiocre, cette soi-disant chair à saucisses étant généralement composée de tous les déchets de viande de porc qui ne peuvent être utilisés autrement. Pour avoir une bonne farce, il faut la préparer au logis, en hachant de bon filet de porc gras et l'assaisonnant comme nous l'indiquons plus loin.

La cuisson d'un pâté exige une surveillance incessante ; le four doit être très chaud au début de la cuisson, afin que la pâte soit saisie ; quand ce résultat est obtenu, on modère la chaleur en procédant comme nous l'avons indiqué.

Avec la recette du pâté en croûte, que nous donnons ci-après, on peut faire toutes les sortes de pâtés : pâtés de canard, — de lièvre, — de perdrix, etc. ; pâté de veau et jambon. On sert ces pâtés chauds ou froids, à volonté ; dans le premier cas, le pâté est servi comme entrée, après le relevé de potage ; dans le second cas, on le sert après le rôti, comme plat froid.

Pâté de foie de volaille. — Prenez un ou plusieurs foies de volaille, un gros morceau de bon beurre, trois jaunes d'œufs, une pointe d'ail, sel, poivre, champignons ; hachez le tout, puis pilez dans un mortier de façon à former une pâte ; faites chauffer un peu de lait ; quand il est chaud, mettez-y une bonne cuillerée de fécule de pommes de terre ; faites cuire, puis versez dans le mortier sur la pâte qui s'y trouve ; mélangez ; ajoutez trois blancs d'œufs battus en neige. Beurrez un moule, mettez-y la pâte, faites cuire au bain-marie avec feu dessus.

Au moment de servir, faites chauffer de bon jus de viande dans lequel vous découperez des champignons ; liez cette sauce avec une pincée de chapelure ; renversez le moule sur un plat ; mettez la sauce autour du pâté.

Pâté en croûte. — Pâte. — Prenez une livre et demie de farine **" Regal "**, une livre de bon beurre, deux œufs, un verre d'eau, du sel ; faites avec tout cela une pâte bien travaillée, que vous roulez six fois ; prenez un moule de fer-blanc (à charnières, s'ouvrant sur l'un des côtés) ; beurrez-le ; posez-le sur la pâte étalée, afin d'y découper le couvercle du pâté ; on roule encore la pâte, on garnit avec cette pâte l'intérieur du moule, posé sur une plaque de tôle ; on presse fortement la pâte contre le moule, tant sur les côtés que dans le fond.

Intérieur du pâté. — Préparez deux livres de farce, faite avec du filet de porc bien gras haché menu ; hachez quatre échalotes, beaucoup de sel et de poivre, une bonne pincée de persil ; mélangez le tout au porc, et hachez bien fin, après avoir ajouté un gros morceau de mie de pain trempée dans du bouillon, deux jaunes d'œufs ; prenez un gros poulet et un pigeon ; nettoyez-les, puis les désossez (crus) et les coupez par tranches ; prenez une livre de jambon cru ou cuit (mieux vaut qu'il soit cru) et découpez-le par tranches ; mettez dans le moule, sur la pâte, des bardes de lard ; mélangez les tranches de viande avec la farce, après les avoir assaisonnées de poivre, sel et quatre épices ; placez le tout par couches dans la pâte, sans séparer les viandes entre elles ni de la farce ; quand le moule est bien rempli, couvrez avec des bardes de lard, puis avec le couvercle de pâte, bien soudé tout autour ; au milieu du couvercle formez une ouverture dans laquelle vous placerez un morceau de fort papier roulé en cheminée. Mettez le pâté dans un four très chaud pour commencer la cuisson ; quand le couvercle a pris couleur, couvrez le avec un papier beurré ; modérez le feu ; laissez cuire pendant trois heures ; enlevez le moule ; laissez le pâté dans le four (chaleur modérée) pendant une demi-heure encore.

Pâté de foies gras en croûte. — Préparez la pâte comme cela a été expliqué pour le pâté en croûte.

Faites dégorger des foies gras pendant deux heures dans de l'eau froide avec une poignée de gros sel de cuisine ; il faut environ deux livres de foies gras ; enlevez les foies hors de l'eau, essuyez-les soigneusement, enlevez les peaux et les fibres (cela doit être fait très minutieusement) ; prenez quelques belles truffes, une livre et demie de filet de porc bien gras ; épluchez les truffes ; mettez ces épluchures dans le filet de porc afin de hacher le tout ensemble ; sel et poivre en abondance ; coupez les foies en deux moitiés ; faites une fente au milieu et la garnissez avec des truffes ; garnissez la pâte (placée dans le moule) avec des bardes de lard que vous couvrez d'une mince couche de farce ; mettez par-dessus les foies gras, en remplissant les interstices avec de la farce ; pressez le tout afin qu'il n'y ait pas de vide ; couvrez avec une légère couche de farce et des bardes de lard. Mettez dans un four très chaud pour commencer la cuisson ; puis modérez la chaleur, et procédez pour la cuisson comme pour le pâté en croûte ; la cuisson doit durer trois heures et demie au moins.

Pâté de lièvre. — Dépouillez et videz un lièvre ; désossez les cuisses, les épaules, le filet ; lardez toutes ces parties de moyens lardons. Faites-les mariner pendant dix heures avec vin et un peu de vinaigre, du sel, poivre, oignons. Hachez le foie et tout le reste du lièvre avec une livre de lard gras ; hachez encore du persil, des échalotes, un oignon, une écorce de citron, mettez du sel, du poivre, un demi verre de vin blanc.

Faites une pâte à pâté avec de la **Farine " Regal "**, sans y

ajouter de poudre à pâte. Dressez votre pâté en long, faites au milieu une ouverture d'un demi-pouce dans laquelle vous placez un morceau de carte enroulée qui fera l'office de cheminée et donnera passage à la vapeur. Dorez la pâte au jaune d'œuf étendu d'une goutte d'eau ; mettez à four chaud et laissez cuire trois quarts d'heure.

Pâté de lièvre (autre recette). — Désosser le lièvre, le couper en long en retirant les nerfs. Saler et poivrer.

Hacher le foie, le sang, un peu de lard (plus de gras que de maigre). Ajouter oignons, persil, un peu de thym (haché très fin à part), sel, poivre, les quatre épices, un peu de farine, un œuf (blanc et jaune) et un peu de cognac.

Manier la farce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.

Mélanger la farce et le lièvre, afin que le tout soit bien lié.

Graisser la terrine avec du saindoux, tout autour et au fond. Mettre un lit de mélange de lièvre et de hachis. Mettre une barde de lard très mince jusqu'au bord. Bien tasser le tout. Glacer avec un jaune d'œuf.

Mettre une couche de lard en dernier. Mettre le couvercle et le fermer avec une bande de papier.

Cuire une heure et demie à deux heures, selon l'importance du pâté.

Pâté froid de ménage. — Prenez une livre de veau, deux livres de porc frais. Découpez ces viandes en longues lanières que vous ferez mariner pendant trois à quatre jours dans du vin rouge, avec assaisonnement d'oignons, clous de girofle, poivre, sel et un peu d'ail.

Préparez la pâte suivante :

Mettez sur la planche à pâtisserie deux livres de **Farine "Regal"** et du sel ; prenez une livre de beurre bien frais et découpez-le en petites tranches sur le tas de farine ; pétrissez avec la moindre quantité d'eau possible, afin de faire une pâte ferme, maniez bien le beurre avec la farine en travaillant la pâte avec la paume de la main. Quand elle est bien travaillée et forme un tout bien homogène, on l'abat, mais on ne l'étend qu'au moment de s'en servir ; on la dispose en carré sur le fond d'un moule carré pareil à ceux que l'on emploie pour les biscuits ; avant de placer la pâte dans le moule, on a enduit celui-ci de bon beurre et de chapelure bien fine ; après avoir bien exprimé le liquide mariné dans lequel se trouve la viande, on place celle-ci (en la serrant autant que possible) dans le moule ; puis, quand celui-ci est rempli, on rabat la pâte en quatre par-dessus ; on dore avec un jaune d'œuf, on met au four pendant une heure et demie, jusqu'à ce que le pâté ait pris une belle couleur brune. On peut ajouter aux viandes de pâté : du jambon, des foies d'oie crus, ou bien du gibier, si l'on veut le faire très bon.

Chauffroix de canards. — Faites tuer, en les étouffant, deux canards, que vous plumez, videz et flambez ; remettez les foies dans les canards, faites rôtir ceux-ci pendant une heure et demie environ ; dès qu'ils ont pris couleur, on les dégraisse, puis on les arrose avec une forte quantité de jus de viande. Quand les canards sont rôtis, on les découpe ; on prend les carcasses, on les met dans une casserole avec le jus rendu pendant la cuisson des canards ; on y ajoute un verre de vin ou de sherry, sel, poivre, et si le jus paraît de quantité insuffisante, on y ajoute du jus de viande ; on fait cuire le tout sur un feu modéré pendant trois heures au moins ; on prend les carcasses ainsi que les foies, on pile le tout dans un mortier; quand cette purée est bien fine, on la passe au tamis, et si la purée est trop épaisse, on ajoute de la gelée de viande encore tiède ; on prend chaque morceau de canard, on le met dans cette purée pour le glacer, on passe tous les morceaux sur un plat, on laisse refroidir.

D'autre part, on a fait prendre du jus de viande en gelée dans un moule ayant la forme d'une couronne ; on renverse la couronne sur un plat ; on remplit l'intérieur de la couronne avec les morceaux de canard disposés en dôme ; on couvre ce dôme avec le reste de la purée, en l'égalisant au couteau ; on hache de la gelée de viande, on en couvre le dôme.

Galantine. — Prenez un gros poulet et le fendez sur le dos ; enlevez la peau soigneusement sans la déchirer ; désossez entièrement la chair ; coupez celle-ci en tranches ; prenez deux livres de viande de veau en escalopes, deux livres de filet de porc également découpé en escalopes, c'est-à-dire en tranches fort minces, et une livre de tranches de jambon ; préparez ½ livre de farce mélangée de filet de porc et de veau hachés soigneusement, beaucoup de sel et de poivre, quatre gousses d'échalotes, une bonne pincée de persil ; quand le tout est haché soigneusement, on y ajoute toutes les tranches de volaille, de viande de veau et de porc, avec sel, poivre et un peu de quatre épices ; ajoutez deux œufs crus entiers et deux cuillerées de **Farine "Regal"**. Mélangez bien le tout. Etendez soigneusement la peau du poulet, et la couvrez avec une barde de lard suffisamment grande ; sur cette barde on dispose la moitié de la préparation, en la distribuant aussi également que possible ; on la recouvre avec une seconde grande barde de lard ; on y met l'autre moitié des viandes et de la farce ; on recouvre avec une troisième barde de lard ; on s'est appliqué à donner à la galantine une bonne forme de carré long ; on rabat la peau du poulet par-dessus ; on la recoud ; on ficelle très serré. Mettez-la dans une serviette bien propre, serrez fortement, cousez la serviette bien serré, et ficelez encore par-dessus la serviette.

CUISSON. — Mettez dans une casserole les abatis, os et carcasse du poulet, avec deux livres de jarret de veau, quatre livres de viande de bœuf (gîte à la noix, nerveux), le tout découpé en morceaux ; el, poivre ; vous avez mis au fond de la casserole un morceau de

couenne découpé en morceaux ; faites revenir le tout ; quand cela a pris couleur, mettez-y trois pintes d'eau bouillante, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de persil, une carotte coupée en tranches, trois clous de girofle ; laissez mijoter le tout pendant cinq heures.

Passez ce jus au tamis de fil de fer ; mettez la galantine dans une casserole que vous remplissez avec ce jus, dans lequel elle doit baigner ; fermez hermétiquement la casserole ; faites cuire pendant deux heures doucement ; retournez la galantine, et la faites cuire encore pendant deux heures, toujours baignant dans ce jus.

Après cuisson, on enlève la galantine, on la pose (sans enlever les ficelles ni la serviette) dans un plat ; on pose sur la galantine un poids de dix livres au moins. On la laisse ainsi en presse pendant vingt heures au moins.

On enlève les ficelles, la serviette, on coupe soigneusement le fil qui a servi à coudre la peau ; on clarifie le jus dans lequel la galantine a cuit, c'est-à-dire qu'on l'a dégraissé quand il a refroidi ; puis on l'a remis sur le feu avec six blancs d'œufs et leurs coquilles ; on ajoute pas tout à fait la moitié du jus d'un citron, un peu de sel, si cela est nécessaire ; battez le jus avec un fouet de fil de fer, jusqu'à ce que l'ébullition commence ; on retire aussitôt du feu, on laisse reposer pendant vingt minutes ; on mouille dans de l'eau fraîche une serviette fine ; on la tord pour qu'il n'y reste pas d'eau, on y verse le jus pour le passer. On laisse refroidir ; quand le jus est pris en gelée, on s'en sert pour couvrir et garnir la galantine.

Galantine de volaille chaude. — On sert des galantines de volaille chaudes ou froides ; dans le premier cas, ces galantines sont servies comme emtrées ; dans le second, comme plat froid, après le rôti.

Prenez un poulet bien gras ; épluchez et flambez ; désossez-le entièrement ; poivrez, salez, saupoudrez avec les quatre épices ; prenez une livre de foies gras cuits ; mélangez avec une demi-livre de filet de porc bien haché, sel et poivre ; hachez le tout ensemble avec des épluchures de truffes ; avec cette farce remplissez le poulet, et le cousez et ficelez serré ; faites-le rôtir pendant deux heures et demie au four ; préparez une sauce avec les os et la carcasse du poulet, deux verres de jus de viande, un demi-verre de vin blanc, autant de vin de sherry ; faites cuire sur un feu modéré pendant trois heures ; avec cette sauce, arrosez la galantine pendant qu'elle est au four ; servez chaud.

Dans le cas où vous voudriez servir la galantine en qualité de plat froid, vous la placerez sur un plat avec une couronne de gelée de viande.

Galantine de canard chaude. — On la prépare exactement comme la précédente, et, de même que la précédente, on la peut servir chaude ou froide.

Terrine de canards. — Prenez deux beaux canards et les désossez, puis séparez la chair de la peau ; prenez deux livres de beau foie de veau, bien doré, et coupez en tranches minces la chair des canards ainsi que le foie de veau.

Prenez d'autre part deux livres de filet de porc bien gras, et le hachez très fin avec un peu de persil et un peu d'échalotes, sel, poivre, quatre épices ; prenez une barde de lard, et garnissez le fond de la terrine avec cette barde ; mettez un lit de farce, un lit de tranches de canard et de foie de veau ; encore un lit de farce et couvrez avec une barde de lard ; encore un lit de tranches de canard et de foie de veau ; encore un lit de farce, encore une barde de lard ; couvrez avec le couvercle ; mettez la terrine dans un grand plat creux rempli d'eau bouillante, et cuisez au bain-marie pendant trois heures au moins, à feu doux.

Prenez la carcasse, la peau des canards, leurs os, mettez le tout dans une casserole ; sel, poivre ; faites revenir, dégraissez le jus; ajoutez un demi-verre de Madère ou de sherry, autant de bon vin blanc, trois verres de jus de viande, une pointe d'ail ; laissez mijoter pendant deux ou trois heures ; servez-vous de ce jus pour arroser très souvent la terrine : plus on l'arrose, plus on l'améliore.

Langue fumée. — Prenez une langue de porc que vous nettoyez en enlevant le haut et en détachant la peau. Pour détacher la peau, il suffit de tremper la langue dans l'eau bouillante ; la peau s'en va ensuite par morceaux. Placez-la ensuite dans une terrine contenant plusieurs pintes d'eau, du sel, du salpêtre, une feuille de laurier, thym, genièvre. Vous couvrez la terrine d'un couvercle et chargez fortement de poids. Retirez au bout de dix jours, faites égoutter et mettez dans un boyau. Suspendez à la cheminée et faites fumer durant plusieurs jours.

Jambon sauce madère. — Dessalez votre jambon, enlevez la couenne et un peu de graisse sur l'épaisseur ; mettez-le à la broche ou au four et arrosez-le d'un peu de jus de veau et de deux verres de vin de madère ; faites rôtir à feu modéré en arrosant fréquemment ; il faut douze minutes par livre, pour obtenir un jambon à point.

Dégraissez le jus de la cuisson, faites réduire et, au dernier moment, ajoutez un petit verre de vin de madère sec. On peut remplacer le madère par du vin de sherry sec.

Jambon en terrine. — Préparez et faites cuire un jambon ; désossez-le et ôtez la couenne du jambon aussitôt cuit ; mettez-le dans une terrine de juste grandeur, le côté gras où était la couenne en dessous ; mettez une assiette sur le jambon et chargez-le d'un gros poids ; le lendemain, renversez le jambon sur un plat, parez-le et glacez-le avec de la gelée de viande fondue, ou saupoudrez-le de mie de pain fine ; servez-le entouré d'une décoration de gelée de viande ou de persil.



VOLAILLE ET GIBIER

Volailles rôties. — Le poulet, étant bien nettoyé et flambé, est frotté avec de bon beurre ; on met un peu de sel à l'intérieur ; on le rôtit à la broche, ou bien au four (feu modéré), pendant une heure et demie ; quand la volaille a pris couleur, on l'arrose avec du jus de viande presque continuellement.

Pintade. — Nettoyez et flambez une pintade ; mettez du sel à l'intérieur, et secouez la volaille ; enveloppez-la avec des bardes de lard ; procédez comme pour le poulet ; une heure et demie de cuisson.

Dinde. — Procédez comme pour la pintade ; enveloppez la dinde avec des bardes de lard ; trois heures de cuisson.

Dinde farcie. — On prépare une farce avec du filet de porc haché, sel, poivre, mie de pain trempée dans du bouillon, et deux jaunes d'œufs ; on remplit l'intérieur de la volaille avec cette farce ; cousez l'ouverture ; ficelez ; quatre heures de cuisson pour la dinde farcie ; on l'arrose presque continuellement.

Dinde farcie aux marrons. — Prenez deux livres de marrons ; enlevez-en la première peau ; mettez-les dans de l'eau froide salée ; faites-les cuire ; quand les marrons sont cuits, on les enlève avec l'écumoire, on les épluche pendant qu'ils sont encore chauds ; remplissez la dinde avec ces marrons ; sel et poivre. Trois heures de cuisson, en arrosant très souvent.

Oie rôtie. — On choisit une jeune oie, on la plume, on la vide, on la flambe ; on la met à la broche, ou bien au four ; quand l'oie a rendu sa graisse, on enlève celle-ci, puis on arrose l'oie très souvent avec du jus de viande ; trois heures de cuisson à feu modéré.

Quand on sert l'oie, avant de découper les filets, on fait dans la poitrine plusieurs incisions transversales que l'on saupoudre avec du gros poivre noir, non pas moulu, mais concassé ; on exprime par-dessus le poivre le jus d'un citron ; puis on découpe les filets de l'oie, qui, moyennant cet assaisonnement, devient plus facile à digérer.

Oie de Noel. — Au lieu de préparer l'oie de Noel aux chataignes (chesnuts), ce qui est toujours un peu lourd, on peut l'offrir posée sur une purée de pommes. Faire cuire l'oie au four et la dresser sur une purée de pommes de reinette, assaisonnée avec du jus d'oie dégraissé. On peut aussi farcir l'oie avec un mélange de foie, de lard, de persil, de mie de pain maniée dans du lait, du sel, du poivre et des herbes parfumées.

Oie en daube. — Prenez une jeune oie que vous plumez, videz et flambez ; désossez-la ; mettez-la dans une casserole dans laquelle vous avez fait chauffer un peu de beurre ; faites revenir tous les morceaux jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur ; dégraissez soigneusement ; mettez sur les morceaux d'oie deux bonnes cuillerées de **Farine "Regal",** que vous tournez dans la casserole avec les morceaux ; ajoutez quatre verres de bouillon, poivre, sel ; une gousse d'ail, trois gousses d'échalotes, une forte pincée de persil, le tout haché très fin. Couvrez hermétiquement ; laissez mijoter pendant trois heures, en retournant quelquefois les morceaux ; dégraissez ; servez chaud.

Quartiers d'oie à la lyonnaise. — Faites chauffer et presque frire les quartiers dans la graisse d'oie, coupez en anneaux six gros oignons et faites-les cuire dans cette même graisse : quand ils seront de bonne couleur, égouttez-les, dressez les membres sur un plat, les oignons dessus, et masquez le tout d'une sauce poivrade.

Poulet aux petits oignons. — Faites rôtir un poulet ; mettez dans une casserole trois cuillerées d'huile d'olive sans goût de fruit, sel et poivre, petits oignons épluchés, un peu d'ail, un verre de bouillon, un demi-verre de jus de viande, un peu de sauce tomate, un demi-verre de vin blanc, un demi-verre de vin de sherry, persil haché et bouquet garni ; faites cuire cette sauce sur un feu très modéré pendant une heure et demie, en la tournant presque continuellement ; dégraissez ; enlevez les oignons ; passez la sauce au tamis de fil de fer ; remettez-la sur le feu pour la faire réduire ; si elle est trop liquide, ajoutez un peu de beurre manié avec de la **Farine " Regal " ;** vingt minutes avant de servir, mettez dans cette sauce le poulet rôti, avec le jus qu'il a produit, et laissez mijoter sur un feu doux ; garnissez un plat avec des croûtons frits ; dressez le poulet sur ce plat, ajoutez les petits oignons, qui ont été tenus au chaud : versez la sauce par dessus.

Poulet sauté. — Découpez un poulet jeune, gras, tué de la veille. Faites-le sauter dans une casserole avec du beurre et une tranche de jambon cru non fumé. Quand le poulet est d'une belle couleur, assaisonnez avec du sel, du poivre et un oignon haché. Couvrez hermétiquement la casserole et remuez de temps en temps. Quand l'oignon est fondu, écrasez dans la casserole une tomate crue dont on a enlevé tous les pépins. Dix minutes avant de servir, mettez dans la casserole une bonne cuillerée de glace de viande, et, si vous voulez, un peu de jus de citron. Garnissez un plat avec des croûtons frits, placez au milieu le poulet et sa sauce.

Poulet à la Champenoise. — Pour un poulet médiocre, voici une façon de l'apprêter qui peut le rendre meilleur. Vous le découpez à cru, selon la méthode, et le faites sauter à la casserole, puis, pendant que le rissolage s'opère, vous composerez la garniture qui suit : Ayez une demi livre de jambon que vous ferez cuire ; ensuite, vous le découperez en dés minuscules. Coupez également en dés un peu plus gros une carotte, quelques gros champignons. Remettez le tout dans la casserole en y ajoutant du beurre et une cuillerée de **Farine " Regal "**. Mouillez avec du bouillon ou du jus. Faites mijoter ; une fois que le tout est bien cuit, ajoutez le jus d'un citron. Vous pouvez aussi préparer le poulet en entier ; vous découperez à table. Enjolivez le plat de croûtons frits, si vous le désirez.

Fricassée de poulet. — Après avoir nettoyé un ou deux beaux poulets, vous les découpez par membres et les faites dégorger dans de l'eau tiède. Faites fondre dans une casserole du beurre, ajoutez des champignons, du jambon, bouquet garni, clou de girofle, les morceaux de poulets ; faites revenir, saupoudrez de **Farine " Regal "** et mouillez avec de l'eau chaude, salez. Laissez cuire doucement. Délayez dans un plat des jaunes d'œufs, de la crème, un peu de citron, et versez peu à peu la sauce de la fricassée en tournant pour que les jaunes ne cuisent pas. Dressez les membres du poulet et garnissez le tour du plat de rondelles de citron et de croûtons de pain grillé au beurre.

Poulet aux tomates. — Découpez un poulet en douze ou quinze morceaux, mettez-les dans une casserole avec sel et poivre en grains, moulu de préférence ; deux oignons ou quatre, une demi-douzaine de tomates pelées, ajoutez deux à trois onces de beurre frais, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon ou d'eau, un bouquet de thym, de persil et de laurier ; remuez bien le tout ; couvrez et laissez cuire pendant une heure et demie.

Poulets ou pigeons grillés. — Choisissez de jeunes poulets ou pigeons, fendez-les en deux moitiés égales, dans le sens de leur longueur ; battez-les, en les saupoudrant de sel et de poivre ; faites-y tomber un peu, très peu d'huile ; mettez-les sur le gril ; servez très chaud, avec des branches de persil frit et des quartiers de citron.

Mayonnaise de poulet. — La mayonnaise de poulet sert à utiliser le poulet de desserte. Après avoir coupé les restes en morceaux, mettez les mariner pendant deux heures, avec vinaigre, sel et poivre. Egouttez et dressez les morceaux dans un plat froid ; décorez-le avec des œufs durs et des cœurs de laitues alternés. Masquez les morceaux de poulet avec une sauce mayonnaise et servez.

Poulet à l'italienne. — Fendre un jeune poulet par le dos, l'aplatir ; le passer au beurre, le mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; ajouter bouquet garni, demi-gousse d'ail, clous de girofle, sel et gros poivre, cuire à petit feu ; retirer le poulet quand il est cuit, passer sa cuisson, la faire réduire, la lier avec un morceau de beurre manié de **Farine " Regal " ;** verser la sauce sur le poulet dans un plat à gratin, le saupoudrer de fromage de parmesan, mettre le plat au four et l'y laisser jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur et que la sauce soit réduite.

Cuisse de dinde au Sherry. — Otez les nerfs et les os d'une cuisse de dinde, ou d'une aile si vous le préférez. Salez-la à l'intérieur, garnissez d'une farce composée de viande de porc, d'échalotes, poivre, sel et épices. Ramenez la chair et la peau de la cuisse ; afin d'enfermer la farce, cousez et donnez une jolie forme à votre pièce. Faites-la cuire dans une casserole couverte.

Préparez un jus, faites revenir du jambon plus un verre de Sherry. Garnissez votre jus de champignons, d'olives et de ris d'agneau. Servez votre rôti entouré du jus et de sa garniture.

Boulettes de volaille frites. — Hacher les restes de la poule cuite au pot, avec du jambon cuit, des foies de volaille cuits et un peu de foie de veau également cuit, de la mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, un œuf cru entier. Former de petites boulettes, les rouler dans la farine et faire frire dans la friture bouillante.

Filets de canards sauvages. — Prenez les filets de deux ou trois canards ; nettoyez-les de la peau et des nerfs ; coupez chaque filet en deux moitiés dans le sens de leur longueur ; battez-les ; mettez-les dans une poêle à sauter, avec de l'huile d'olive sans goût de fruit, sel et poivre ; quand les filets ont cuit d'un côté, retournez-les ; quand ils ont cuit des deux côtés, enlevez les filets, faites-les égoutter.

Vous avez préparé d'autre part la sauce suivante : les carcasses des canards, qui ont été pilées, une tranche de jambon coupée en petits morceaux, beurre, persil, ciboule, ail ; faites revenir sur un feu vif ; ajoutez du poivre fin en assez grande quantité, un peu de vinaigre, un verre de jus de viande ; tournez la sauce sur le feu, puis la mettez sur un feu modéré et la laissez mijoter pendant une heure ; dégraissez ; passez au tamis ; avec cette sauce vous glacez chaque filet de canard ; garnissez le plat avec des croûtons frits.

Abatis d'oie aux navets. — Prenez les pattes, les ailerons, le gésier et le cou d'une oie. Jetez de l'eau bouillante dessus pour les nettoyer, égouttez-les bien. Faites les revenir dans une casserole avec du beurre, salez, poivrez et ajoutez des petits oignons avec un morceau de lard de poitrine salé, sautez quelques instants, puis mouillez d'un verre de vin blanc que vous laisserez réduire ; saupoudrez d'une poignée de **Farine " Regal ",** mouillez avec du bouillon, tournez jusqu'à ce que cela bouille et mettez un bouquet garni. Laissez cuire et ajoutez à la sauce, avant la cuisson terminée, des navets et petits oignons glacés et colorés au sucre et au beurre.

Gibelotte paysanne. — Mettez dans un casserole en cuivre ou en aluminium, un poulet dépecé, du lard coupé en dés, de jeunes carottes, des navets tendres, petits oignons entiers, champignons, sel, poivre, ail et persil haché, eau froide suffisamment pour baigner, placez sur un feu vif. A moitié de la cuisson, ajoutez un demi-verre de vin blanc, avant de retirer, liez de beurre manié de **Farine " Regal ".** Si poulet et légumes sont tendres, l'opération peut être faite en vingt-cinq minutes.

Précieux pour les personnes pouvant être prises à l'improviste.

Canards au riz. — Faites cuire en pot-au-feu deux canards assaisonnés de une demi-livre de lard, d'autant de jambon découpé en dés, d'oignons, de girofle, poivre, sel et une gousse d'ail. Quand les canards sont cuits, retirez-les de la marmite et videz celle-ci dans une casserole. Faites cuire ce bouillon ; quand il sera en ébullition, jetez-y une demi-livre de riz. Secouez parfois la casserole pour éviter que le riz ne s'attache, mais n'employez jamais la cuillère, qui l'écraserait. Quand le riz est à peu près cuit, ajoutez un verre à vin de bon vinaigre et 2 onces de beurre. Quand le riz est à point, placez-le dans une tourtière ; découpez les deux canards, puis dressez-les dans la tourtière au milieu du riz, en leur restituant leur forme. Ajoutez le lard, le jambon, les foies ; couvrez le tout avec le riz, mettez au four. Servez quand le riz s'est couvert d'une croûte dorée.

Canard à la mode de Toulouse. — Ouvrez par les reins un jeune canard ; désossez-le entièrement ; assaisonnez à l'intérieur avec sel et poivre. Avec une demi livre de foie de veau cru et haché, le foie et le cœur du canard ; cinq onces de graisse de rognon de veau hachée ; deux poignées de mie de pain râpée, deux œufs, persil haché avec une pointe d'ail et une pincée d'oignon haché cuit au beurre, préparez un hachis. Avec ce hachis, emplissez le canard, cousez-le et emballez-le dans une serviette, en le ficelant aux deux bouts ; plongez-le tout simplement dans du bouillon et de l'eau en ébullition ; cuisez quatre ou cinq quarts d'heure, à couvert et à grands bouillons. Egouttez-le ensuite ; servez-le avec une sauce piquante.

Canard aux olives. — Faites revenir le canard dans une casserole avec beurre et lard ; quand il est de belle couleur, retirez-le du feu ; mettez dans la casserole une petite cuillerée de **Farine " Regal "** et faites un roux avec poivre, sel, bouquet garni ; mouillez avec du bouillon ou du jus de viande ; faites blanchir les olives, après les avoir tournées pour enlever les noyaux ; jetez-les dans la sauce où le canard a cuit ; laissez cuire pendant cinq minutes ; dressez le canard sur un plat, autour duquel vous placez les olives en cordon ; versez la sauce par-dessus ; servez.

Canard farci. — Préparez un canard ainsi que d'ordinaire, en le vidant, le flambant, etc. Il s'agit ensuite de le désosser sans abîmer la peau, ce qui est assez délicat ; mais c'est une opération à laquelle on peut arriver cependant. A l'intérieur, on glisse une bonne farce de volaille, de chair à saucisses, et l'on coud la poche soigneusement. Faire revenir dans une casserole en fonte, dans laquelle on a mis deux cuillerées d'huile d'olives, du persil, échalotes, ciboules, ail, sel, poivre, etc. Lorsque le canard est bien revenu, vous le changez de casserole et le placez sur un fond de tranches de jambon et de tranches de veau, ajoutez-y l'assaisonnement et recouvrez de lard. Faites partir doucement et, au bout de vingt minutes, ajoutez un verre de vin blanc et un peu de bouillon. Lorsque le canard est cuit, vous servez avec le jus bien dégraissé.

Rôti de canards sauvages.—Après les avoir nettoyés, faites-les flamber ; prenez leur foie, et frottez-en leur chair ; mettez à l'intérieur un peu de sel gris, et secouez afin que le sel pénètre partout ; mettez à la broche, ou bien au four ; arrosez avec bouillon et jus de viande ; garnissez le plat avec des tranches d'oranges épluchées et épépinées.

Salmis de canards ou de perdrix. — Découpez les canards ou les perdrix, qui ont été rôtis ; enlevez la peau de dessus ; pilez dans un mortier les os et les carcasses ; faites un roux très léger, mouillé d'un verre de vin blanc et d'un verre de bouillon, avec bouquet garni, échalotes entières, et les carcasses pilées ; faites bouillir le tout pendant une demi-heure au moins ; passez la sauce, mettez-la dans une casserole, ajoutez les morceaux de canard ou de perdrix, faites cuire pendant une demi-heure ; dressez-les sur un plat, en séparant chaque morceau par une tranche de pain frite dans du beurre; entourez le plat avec des tranches de citron.

Cette recette est excellente pour utiliser des restes de perdreaux, de faisans, de pintades, de bécasses, de dinde, etc. ; on augmente le volume du plat, lorsque cela est nécessaire, en substituant aux petits croûtons des tranches de pain ayant la dimension d'une moitié de carte à jouer ; on fait frire ces tranches de pain dans du beurre, en les saupoudrant de sel et de poivre.

Canard aux olives farcies. — Plumez, videz, flambez, enlevez le bréchet, bridez et faites rôtir au four ou à la broche. La cuisson terminée, dressez le canard sur un plat chaud, entourez-le d'olives cuites et farcies préalablement avec le foie du canard, chair à saucisse, persil et champignons hachés.

Canard au jus d'orange. — Préparez un canard ; mettez dans une casserole un gros morceau de beurre ; quand celui-ci est fondu et un peu roussi, mettez-y le canard ; vingt minutes après, enlevez le canard ; mettez dans la casserole un petit morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, un verre de bouillon, un verre de jus de viande, persil, bouquet garni, un peu de zeste d'orange ; ajoutez le canard ; faites cuire sur un feu modéré, pendant deux heures environ ; au moment de servir, enlevez le canard ; gardez-le au chaud sur un coin du fourneau ; passez la sauce ; ajoutez-y du jus d'orange ; vous avez enlevé la peau de deux ou trois oranges, bien nettoyées aussi de la seconde peau blanche ; découpez ces oranges en rondelles ; mettez le canard et la sauce dans un plat ; garnissez-le avec les rondelles d'orange.

Blanquette de dinde rôtie. — Après en avoir choisi les plus beaux morceaux, rangez-les sur un plat et versez dessus du jus de citron un peu partout, puis faites un roux blanc, que vous mouillerez moitié de crème et bouillon ; ajoutez à la sauce des champignons cuits bien blancs, sel et poivre, un peu de jus de cuisson des champignons, du beurre fin et une liaison de jaunes d'œufs. On peut servir cette blanquette pour le déjeuner aussi bien froide que chaude.

Pigeons sautés. — Mettez dans une casserole un quart de livre de beurre, deux pigeons coupés par moitié, persil, poivre et sel ; quand les pigeons sont cuits d'un côté, retournez-les, et les saupoudrez d'une petite cuillerée de **Farine " Regal "** ; mouillez avec un verre de bon bouillon et un verre de vin blanc ; laissez cuire pendant une heure, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée ; mettez une tranche de pain frite dans du beurre sous chaque morceau de pigeon.

Poule au riz. — Ayez une belle volaille, très tendre et très engraissée ; remplissez-la de chair à saucisse ; après l'avoir parée, entourez-la d'une feuille de papier beurrée et mettez-la cuire au four. Pendant qu'elle cuit, faites crever une livre de riz dans deux pintes et demi de lait, avec un quart de livre de beurre très frais, sel, poivre de Cayenne, bouquet garni ; le riz doit être mis sur le feu très doux ; il est suffisamment cuit quand le lait et le beurre sont suffisamment absorbés. Retirez votre volaille lorsqu'elle sera cuite à point, enlevez le papier beurré, mouillez le riz avec le jus de volaille et servez.

Poulet réchauffé. — Prenez du beau riz Caroline, lavez à plusieurs eaux et faites-le cuire dans du bouillon; salez, poivrez au kari, amalgamez une sauce tomate, mettez vos débris de volaille et faites réchauffer sans laisser bouillir.

Canard sauvage rôti. — Videz, flambez, troussez un canard sauvage et faites-le cuire au four en le servant accompagné d'une garniture de navets glacés.

Coupez des navets en dés réguliers et les faire sauter dans du beurre doré en les accompagnant d'un peu de poudre de sucre. On les sert autour du canard arrosés de son jus.

Poulet farci à l'orientale. — Après avoir vidé et paré un beau poulet, remplissez-le d'une farce de bœuf et de veau bien assaisonnée, hachée menu, et dans laquelle vous aurez incorporé un gros morceau de beurre frais. Le lard et généralement tout ce qui est porc doit être rigoureusement exclu. Faites cuire ensuite votre poulet à four doux.

Salmis de bécasses. — Après les avoir mises à la broche, séparer les ailes, les cuisses et l'estomac ; hacher les têtes, croupions, carcasses et l'intérieur du corps ; faites bouillir un quart d'heure à petit feu avec quatre échalotes hachées ; deux verres de vin blanc, sel, poivre, une gousse d'ail, du beurre gros comme une noix, cuillerée d'huile d'olive ; passer à la passoire en pressant bien au-dessus d'une autre casserole ; mettre les morceaux dedans ; ajouter de petits croûtons grillés, faire cuire à feu couvert pendant un quart d'heure.

Chevreuil. — Le chevreuil a besoin d'être mariné pour être tout à fait délicat ; il a besoin aussi d'être bien mortifié.

Gigot de chevreuil mariné. — Dépouillez, parez et piquez de lard; faites-le mariner pendant cinq à six jours dans une marinade composée de la manière suivante : Un verre de vin rouge, un demi-verre de vinaigre, sel, poivre, persil, thym, laurier, clous de girofle, une petite gousse d'ail, quelques tranches d'oignons, trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive fine.

Otez-le de la marinade et mettez-le cuire au four, ou bien à la casserole, ou bien à la broche. Il faut environ une heure de cuisson.

On accompagne le gigot de chevreuil d'une sauce piquante ou poivrade.

Epaule de chevreuil roulée. — Désossez l'épaule, enlevez un peu de la chair de l'intérieur ; hachez cette chair avec égale quantité de poitrine de porc, assaisonnez de sel, poivre, épices.

Etendez l'épaule, saupoudrez d'un peu de sel et de poivre, mettez la farce que vous parsèmerez de quelques filets de jambon fumé, relevez les bords de manière à la mouler en boule ; ficelez-la bien. — Faites cuire à la casserole.

Chevreuil en civet. — On met en civet le cou, les épaules et la poitrine. Pour deux livres de chevreuil :

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre ; faites blondir ; lorsqu'il est d'une belle couleur, mettez-y une livre de poitrine de porc coupé en morceaux de la grosseur d'une noix ; remuez. Lorsque les morceaux de porc seront d'une belle couleur dorée, retirez-les. Mettez dans le beurre plein une cuillerée à bouche de **Farine "Regal"**, remuez sur le feu jusqu'à ce que beurre et farine soient d'une belle couleur marron foncé. Ajoutez un grand verre ordinaire de vin rouge et la même quantité d'eau. Mettez alors le chevreuil coupé par morceaux de la grandeur du quart de la main, les morceaux de porc et une vingtaine de petits oignons ; assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni, un peu de muscade. Remuez. Laissez cuire couvert et à feu pas trop vif une heure et demie à sept quarts d'heure. Otez le bouquet et servez.

Les champignons vont bien avec ce ragoût. Une vingtaine suffira. — Epluchez, lavez, mettez entiers ou par morceaux dans le civet un quart d'heure au plus avant la parfaite cuisson.

Côtelettes de chevreuil. — Coupez ces côtelettes comme celles du mouton ; parez-les, aplatissez-les légèrement et piquez-les ; ensuite mettez un peu de bonne huile d'olive dans une casserole ; faites-y revenir à grand feu vos côtelettes des deux côtés ; lorsqu'elles seront cuites et d'une belle couleur, égouttez-les, dressez-les et servez-les avec une sauce aux tomates.

Perdrix aux choux. — On trousse les perdrix, on met à l'intérieur du sel et du poivre ; on les entoure de bardes de lard, on les fait cuire dans leur jus avec des carottes, des oignons, du persil, des échalotes, des débris de viande, pendant deux heures. On fait cuire séparément du lard dans de l'eau (comme si l'on faisait un petit pot-au-feu) pendant trois heures ; on y ajoute un chou de Savoie, que l'on fait cuire pendant trois quarts d'heure avec le lard ; on le fait égoutter ; on ajoute le lard à la perdrix ; une heure avant de servir, on passe le jus, on coupe le chou en quartiers ; on sert avec la perdrix au milieu, le lard et la sauce.

Chevreuil à la casserole. — Faites mariner un gigot de chevreuil pendant vingt-quatre heures dans du vin rouge, un peu d'huile d'olive sans goût de fruit, sel, poivre, oignons coupés en tranches. Mettez le gigot dans une casserole couverte avec sa marinade et faites-le cuire pendant six heures ; prenez une partie de la sauce et remettez-la sur le feu avec du jus de viande et un peu de beurre ; servez avec le gigot braisé dans une saucière séparément, ou bien versez la sauce dans le plat qui contient le gigot.

Gigot de chevreuil rôti. — Parez un gigot de chevreuil et piquez-le de lard fin; faites-le mariner cinq ou six heures avec de l'huile d'olive et du sel. Mettez une heure au four et arrosez avec sa marinade. On lui fait une sauce avec du jus d'échalotes et sa marinade.

Lièvre. — Prenez un lièvre et le dépouillez et videz ; enlevez les peaux du ventre, et les jetez ; coupez le râble le plus haut possible (au-dessus des rognons) ; enlevez la peau qui se trouve sur le râble, piquez le dos et les cuisses ; ou bien, si vous le préférez, vous l'entourerez de bardes de lard, après l'avoir salé et poivré.

Si vous voulez faire un rôti mariné, mettez le râble dans un grand plat creux avec quatre oignons découpés en tranches, une petite carotte coupée de même, une gousse d'ail coupée en deux, persil, poivre et sel, deux verres de vin blanc. Laissez mariner pendant trois ou quatre jours, en l'arrosant plusieurs fois par jour avec la marinade ; une demi-heure ou trois quarts d'heure de cuisson, suivant que l'on veut l'avoir plus ou moins rouge.

Le jour où l'on veut servir ce rôti, on fait bouillir la marinade avec un verre de jus de viande ; faites rôtir le lièvre à la broche, ou bien au four, en l'arrosant avec cette marinade.

On peut aussi avec cette marinade préparer une sauce que l'on servira en même temps que le rôti ; dans ce cas on aura passé tous les légumes de la marinade, en les pressant dans une passoire ; au moment de servir, on ajoute un peu de jus de citron.

Le lièvre rôti sans être mariné a la même cuisson que le précédent ; on l'arrose avec du jus de viande ; on le sert dans son jus.

Lièvre rôti à la finnoise. — Passez au beurre carottes, navets, oignons, feuille de laurier, etc. Mouillez avec moitié de bouillon et moitié vinaigre, et versez bouillant sur un lièvre dépouillé, passé à la braise, piqué de fins lardons et étendu dans une terrine ; couvrez hermétiquement, et laissez mariner pendant douze ou quinze heures ; faites-le cuire au four en l'arrosant avec sa marinade, et servez-le avec le jus de la lèchefrite, additionné de quelques cuillerées de crème sûre.

Lièvre en daube. — Coupez le lièvre en morceaux, comme pour le civet, et faites fondre dans une casserole du lard haché dans lequel vous mettez le lièvre avec thym, laurier, girofle, muscade, oignons, persil, etc., et des couennes de lard passées à l'eau bouillante et coupées en carrés de deux pouces. Quand le tout a pris couleur, mouillez d'un bon verre de vin blanc, couvrez avec des bardes de lard, puis mettez sur la casserole entre le couvercle un papier beurré afin d'éviter l'évaporation ; cuisez trois ou quatre heures sur cendres chaudes. Enlevez le lard et assaisonnements ; dégraissez, servez.



POUDINGS — PATÉS

Pouding canadien. — Mélangez six cuillerées à bouche de farine de blé d'Inde, une chopine de lait et la mince écorce d'un citron. Faites bouillir en remuant, jusqu'à ce que cela épaississe. Laissez refroidir ; après, mêlez-y quatre œufs battus et un peu de sucre. Versez le tout dans un moule bien beurré ; faites cuire à la vapeur pendant deux heures.

Plum cake. — Une demi livre de beurre, qu'il faut tourner en crème, et une demi-livre de sucre pilé, qu'on bat ensemble pendant quinze minutes et vivement ; ensuite on y met quatre œufs l'un après l'autre, en mêlant bien ; on ajoute peu à peu une demi-livre de **Farine " Regal "**, un peu d'écorce d'orange confite coupée en petits morceaux, un citron râpé, deux onces de raisins de Malaga, une once de raisins de Corinthe ; versez dans un moule garni d'un papier beurré dépassant un peu le bord ; une heure trois quarts de cuisson.

Pouding aux amandes. — Mondez une livre d'amandes écalées, et quelques amandes amères ; pilez-les peu à peu dans un mortier en ajoutant par petites quantités une livre de beurre frais, les trois quarts d'un verre de vin blanc, cinq jaunes d'œufs, deux blancs d'œufs battus en neige, un verre de crème, une demi-livre de sucre en poudre, une cuillerée de fécule, trois cuillerées de chapelure de pain. Quand les amandes sont pilées, et le tout bien amalgamé, faites cuire au bain-marie ; servez chaud.

Pouding au riz. — Faites crever un demi-quarteron de riz dans de l'eau, mettez un peu de sel, et lorsqu'il est cuit, ajoutez un morceau de beurre frais et laissez refroidir. Ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, un quart de raisins de Corinthe, un quart de raisins de Malaga dont vous aurez enlevé les pépins, gros comme une noix de citron confit coupé en petits morceaux, quatre cuillerées de rhum, quatre cuillerées de lait et un quarteron de sucre ; mélangez bien le tout ; beurrez un papier que vous mettez dans le fond d'un moule que vous avez beurré ; versez-y votre mélange et faites cuire une heure au bain-marie.

Pour faire la sauce, prenez quatre cuillerées de rhum dans lesquelles vous faites fondre une forte cuillerée de sucre en poudre ; arrosez le pouding avec cette sauce quand il est dressé.

Pouding aux biscuits. — Tournez cinq jaunes d'œufs avec quelques cuillerées de sucre, ajoutez-y une demi-tasse de lait et un demi-verre à vin de rhum ; arrangez des morceaux de biscuits dans un moule beurré, mettez un lit de raisins de Corinthe et de Smyrne, une couche de crème, une de biscuits, une de raisins, une de crème, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Mettez au four 25 minutes, ou bien au bain-marie une heure ; au moment de servir, démoulez, et versez sur le pouding une sauce blanche faite avec du beurre, du lait, du sucre, de la **Farine "Regal"** et un demi verre à vin de rhum.

Pouding aux écorces confites. — Beurrez abondamment l'intérieur d'un moule avec du beurre frais ; préparez des tranches de pain (sans croûte) très minces ; mettez dans le moule un lit de tranches de ce pain ; couvrez avec des raisins de Corinthe, et de Malaga bien nettoyés ; mélangez à ces raisins de l'écorce d'orange confite, et de cédrat confits, hachés menu ; mettez encore un lit de tranches beurrées, encore les raisins et les fruits confits, ainsi de suite ; quand le moule est presque plein, remplissez-le avec du lait sucré, dans lequel vous aurez battu quatre jaunes d'œufs avec un peu de sel et une demi-livre de sucre pilé ; faites cuire au bain-marie.

Pouding glacé. — Une pinte de crème douce, une livre de sucre pilé, 10 jaunes d'œufs, un bon morceau de vanille ; mettez le tout au feu et laissez jusqu'à ce que cela ait la consistance d'une crème que vous passez au tamis.

On met dans un verre de vin de Madère une poignée de raisins de Malaga et une de Corinthe ; laissez infuser pendant 24 heures ; tirez les raisins, trempez dans le vin de Madère un quart de biscuits (doigts-de-dame) à la cuillère qu'on range dans un moule ; on y verse la crème mêlée aux raisins, on couvre bien le moule, on le met dans la glace avec du sel pendant huit heures. Il faut faire la crème la veille ou de bonne heure le matin du jour où l'on veut la servir.

Pudding aux pommes. — Préparez de la compote de pommes que vous dressez en couronne dans un moule. Lorsque le moule est refroidi, dressez cette couronne sur un compotier en la décorant de morceaux de fruits confits. Préparez une sauce faite de moitié gelée de groseilles ou marmelade de pêches, kirsch ou rhum, arrosez-en le pudding.

Pudding au chocolat. — Garnissez le fond d'un moule, d'un plat ou d'une casserole de biscuits à la cuiller dits " doigts-de-dame ". Râpez trois tablettes de chocolat dans un tout petit peu d'eau. Cassez des œufs, séparez les blamcs des jaunes, battez les blancs en neige, et mettez une cuillerée de sucre par jaune d'œuf, en délayant bien soigneusement. Mélangez chocolat et œufs et mettez le tout dans le moule. Mettez dans la cave en posant un couvercle sur le moule renversé avec des poids. On peut servir accompagné d'une crème à la vanille.

Pouding à la moelle. — Prenez un quart de livre de mie de pain rassis, gros comme un œuf de moelle de bœuf, huit jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre frais, deux verres d'eau bouillante, deux cuillerées de crème, une livre de sucre en poudre, le zeste d'un citron râpé, un quart de livre de raisins de Malaga, autant de raisins de Corinthe, bien nettoyés, six cuillerées de rhum. Mettez le tout, après l'avoir mélangé, dans un moule non beurré, et faites cuire au bain-marie pendant quatre heures.

Sauce de ce pouding. — Dix cuillerées de rhum, un quart de livre de sucre en poudre, la moitié d'un zeste de citron ; faites cuire ; servez chaud avec le pouding chaud.

Plum-pudding à la minute. — Lorsqu'on n'a pas le temps nécessaire pour préparer le vrai plum-pudding, le gâteau suivant peut le remplacer avantageusement.

Vous émiettez du pain un peu rassis dans du lait bouillant, de façon à former une sorte de pâte assez consistante, vous battez 5 ou 6 jaunes d'œufs (pour une chopine de lait) et les ajoutez à cette pâte, puis vous y mêlez des écorces de cédrat, orange, citron, confites, coupées en petits dés, des raisins de Malaga et des raisins de Corinthe. Vous laissez refroidir, et pendant ce temps vous beurrez un moule et le saupoudrez de chapelure (croûte de pain rôtie et pulvérisée). Vous versez votre pâte dans le moule, et vous mettez au four ; au bout de trois quarts d'heure, la cuisson est faite ; on retire du four, on démoule, et l'on sert le gâteau recouvert de rhum auquel on a mis le feu.

Petits pâtés. — Préparez une pâte feuilletée : ½ livre de **Farine "Regal"**, autant de beurre (suivant la quantité que l'on veut préparer), le tiers d'un verre d'eau fraîche ; mettez la farine sur la planche, la moitié du beurre, du sel ; pétrissez avec l'eau fraîche ; roulez trois fois cette pâte, en ajoutant chaque fois un morceau de beurre ; roulez la pâte d'abord en long ; pilez les deux bouts par-dessus, puis les deux côtés opposés l'un près de l'autre ; roulez de la sorte ; laissez reposer pendant un quart d'heure ; recommencez, et ainsi de suite à intervalles d'un quart d'heure.

Préparez une farce avec des restes de volaille ou de veau, sel, poivre, persil, trois échalotes, de la mie de pain trempée dans du bouillon ; hachez le tout finement ; ajoutez deux jaunes d'œufs ; découpez la pâte, en y posant un verre ordinaire ; dans chaque rond ainsi formé on met de la farce, on recouvre avec un autre rond de pâte, en égalisant et pressant avec le verre employé pour découper la pâte.

Placez les petits pâtés dans une tourtière à tarte ; une demi-heure de cuisson, dans un four à feu vif, suffit.

Pâte pour croûte de pâté. — Pour un pâté de trois livres de viande environ, prenez 6 tasses de **Farine "Regal"**, une demi-livre de beurre, 2 œufs, plein une cuillère à café de sel fin, un demi-verre d'eau, fraîche en été, tiède en hiver.

Faites un trou au milieu de la farine et mettez-y le beurre, les œufs et le sel, mêlez beurre et œufs, puis peu à peu, incorporez-y un peu d'eau. Cette pâte doit être assez ferme, et pour atteindre ce but ne mettez pas l'eau tout d'un coup par crainte qu'il n'y en ait trop ; on peut en mettre un peu plus si la pâte est trop ferme.

La pâte étant bien liée et réunie en boule, aplatissez-la en la foulant avec la paume de la main, puis rassemblez-la. Faites cette manœuvre trois fois en hiver, deux en été ; pas davantage, vous risqueriez que votre pâte ne soit pas liée et qu'elle se casse pendant le dressage ou pendant la cuisson.

Cette pâte se dresse et se monte dans l'intérieur d'une casserole ou d'un moule à gâteau, ou, mieux encore, dans un de ces moules cannelés dits moules à pâtés.

Viande à pâté. — Découpez dans le sens de la plus grande longueur une livre et demie de veau tendre et autant de porc dans le filet, en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur. Mettez dans un plat creux, assaisonnez de sel, poivre, une feuille de laurier, deux clous de girofle écrasés, un peu de muscade, un petit oignon en tranches. Versez dessus un verre de vinaigre additionné d'un demi-verre d'eau. Couvrez le plat et laissez mariner 24 heures. Egouttez la viande et disposez-la dans la pâte, en y ajoutant un peu de jambon cru coupé mince, gras et maigre, ou des tranches de bacon passées au beurre.

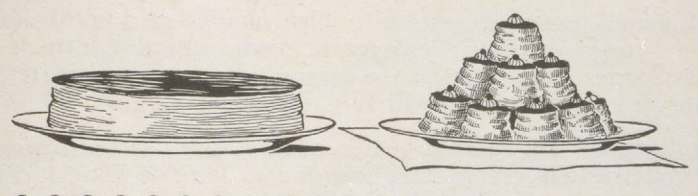
Aspic de foies de volailles. — Dans un moule, versez quelques cuillerées de gelée ; faites prendre sur glace et déposez dessus quelques rondelles de truffes en conserves ; recouvrez d'une couche de gelée que vous faites prendre, comme la première.

Vous avez des foies de volaille frais, que vous avez fait dégorger, dont vous avez enlevé l'amer et que vous avez fait cuire dans de la graisse ; lorsqu'ils sont égouttés, refroidis, vous les coupez en tranches que vous mettez sur votre gelée, recouvrez encore d'une couche de gelée et laissez bien prendre sur glace.

Pour démouler, passez le moule dans l'eau chaude.

Sandwiches américains. — Ayez de petites galettes salées, rondes et une boîte de foie gras. Mettez sur chaque galette une couche de foie gras, puis collez-les deux par deux en sandwich. Vous pouvez remplacer le foie gras par du caviar travaillé avec du beurre frais. Ou bien tartinez les galettes avec du beurre d'anchois.

Jambon braisé. — Faites cuire à demi un jambon fumé, ôtez-en la peau et faites-le cuire dans une casserole avec oignons, carottes, bouquet, verre de sherry, de vin blanc et une pinte de consommé. Lorsqu'il est cuit, vous le retirez, le tenez au chaud ; faites réduire la sauce et ajoutez-y un peu de jus de viande pour l'épaissir. Jetez ensuite sur le jambon chaud la sauce ainsi réduite.



BOUCHEES A LA REINE — VOL AU VENT

Bouchées à la reine. — Vous faites une pâte feuilletée dans laquelle vous découpez des ronds, de la grosseur d'une bouchée. Vous dorez le dessus avec un jaune d'œuf, puis pratiquez dans cette pâte, au milieu, une petite rondelle épaisse à peu près du tiers de l'épaisseur de la pâte. Mettez au four et laissez cuire. Retirez lorsque le tout est légèrement doré et, avec un couteau, détachez le petit couvercle incrusté dans la pâte. Garnissez l'intérieur avec des quenelles, des riz de veau, champignons, olives, cuits à la sauce blanche ou à la financière.

Petits pâtés à la cuillère. — On prend 6 cuillerées de **Farine "Regal"**, 3 blancs d'œufs, une cuillerée d'huile d'olive, 3 cuillerées de crème aigre ; on travaille le tout ; quand la pâte n'est pas assez claire, on ajoute un peu de lait ; on prend une cuillère de fer que l'on trempe dans la pâte et que l'on plonge dans de la friture bien chaude, on remplit ses coquilles comme des bouchées à la reine au moment de servir.

VOL-AU-VENT ET GARNITURE DE VOL-AU-VENT

Vol-au-vent. — Etendez la pâte feuilletée de l'épaisseur d'un doigt et demi. Posez dessus un couvercle de casserole, plus ou moins grand suivant que vous voulez votre vol-au-vent plus ou moins grand, coupez avec un couteau, en suivant les contours du couvercle, la pâte qui dépasse ; ôtez le couvercle, tracez avec le couteau un cercle à un quart de pouce du bord de la pâte en enfonçant le couteau aux trois quarts de l'épaisseur de la pâte. Le rond indiqué par cette incision circulaire formera plus tard le couvercle, décorez-le d'incisions peu profondes en carrés ou en lozanges ; dorez à l'œuf et faites cuire une demi-heure à trois quarts d'heure à four pas trop chaud. Au bout de 10 minutes vous verrez la pâte monter du double au moins.

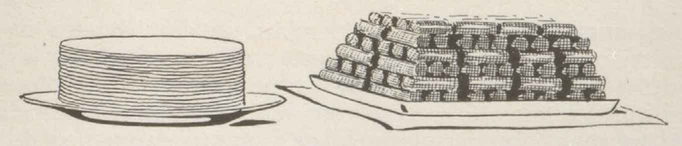
Lorsque votre pâte est cuite, bien montée et d'une belle couleur, retirez-la du four ; enlevez la partie qui doit être le couvercle ; videz l'intérieur qui se compose de pâte non cuite, et le vol-au-vent est prêt à recevoir sa garniture.

Garniture de vol-au-vent — Les pâtés chauds se garnissent de ragoûts de foies, crêpes et rognons de coq, de ris de veau, de ragoûts de veau, agneau, lapin, de cervelles, de filets de poisson ; puis on replace sur le tout le couvercle qui laissera voir la garniture qui doit tomber un peu au-dessus du bord de la croûte.

Petites croustades de fricassée de lapin. — Otez les os des restes de fricassée, coupez en morceaux à peu près réguliers ; faites réchauffer à feu très doux en remuant avec soin pour empêcher la sauce de tourner ; une fois chauds, servez dans de petites croustades, le morceau de lapin au milieu, la garniture tout autour ; versez la sauce dessus. S'il ne restait pas de sauce avec les restes de fricassée, faites-en avec un peu de beurre et de farine que vous faites fondre ensemble, mouillez d'un quart de verre d'eau ; faites mijoter quelques minutes, mettez-y les restes de fricassée, faites chauffer quelques minutes sans bouillir ; liez au jaune d'œuf ou au jaune d'œuf et à la crème ; versez dans les croustades.

Pâte brisée. — Détail : 1 tasse et demie de **Farine " Regal "**, 3 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table de saindoux, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, 1 pincée de sel, eau froide. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel dans un bol, y mettre le beurre et le saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux, mouiller avec l'eau froide de manière à obtenir une pâte molle qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts, la travailler vivement sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. L'étendre sur la planche farinée et la couper selon l'usage que l'on veut en faire. On peut se servir de cette pâte pour des tartes, tartelettes, chaussons et petits pâtés.

Pâte feuilletée. — Une livre de **Farine " Regal "** ou 4 tasses, une tasse et demi d'eau froide, trois quarts de livre de beurre. Tamiser la farine dans un bol, la délayer avec l'eau froide de façon à obtenir une pâte qui ne s'attache ni aux doigts, ni au bol, travailler cette pâte sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse ; la laisser reposer un quart d'heure. Faire dessaler le beurre dans l'eau pendant une demi-heure, la mettre dans une serviette et le frapper avec le rouleau à pâtisserie afin d'en faire sortir l'eau et de lui donner la même consistance que la pâte. Etendre la pâte en une bande plus longue que large, poser le beurre au milieu, ramener les deux côtés de la pâte sur le beurre, puis les deux extrémités, un feuillet au-dessus et un en dessous, l'aplatir à l'aide du rouleau en une bande de 10 à 18 pouces de long, la replier en trois, lui donner un autre tour et la laisser reposer 15 minutes, la pâte a alors deux tours. Après les six tours réglementaires, on peut employer la pâte.



CREPES — CROQUETTES

Crêpes parisiennes. — Pour 16 à 18 crêpes, prenez cinq bonnes cuillerées de **Farine " Regal "**, délayez-les peu à peu avec trois œufs, deux cuillerées de rhum ou de cognac, une chopine de lait ; ayez soin qu'il n'y ait pas de grumeaux ; ajoutez plein une cuillère à café de sel fin et une pincée de poivre, mélangez et battez bien le tout. Cette préparation doit avoir la consistance d'une bouillie très-claire et doit être faite trois ou quatre heures à l'avance.

Faites fondre dans une poêle gros comme une grosse noisette de beurre, promenez-le de tous côtés de manière à bien graisser tout le fond de la poêle ; mettez-y plein une cuillère à ragoût de pâte, étendez-la de manière que le fond de la poêle en soit couvert, mais d'une couche excessivement mince ; lorsque la crêpe est colorée d'un côté, tournez de l'autre ; mangez brûlant.

Pour bien réussir les crêpes, il faut les faire cuire vivement, sur un feu clair et ne mettre de la pâte dans la poêle que lorsque celle-ci est très chaude.

Crêpes (autre recette). — Il faut préparer la pâte des crêpes plusieurs heures à l'avance. Certaines personnes les préparent souvent la veille. Mêlez douze œufs à une livre de **Farine "Regal"** en travaillant bien soigneusement cette pâte de façon à éviter la formation de grumeaux. Ajoutez quand la pâte est bien lisse une cuillerée de rhum et une d'huile d'olive et délayez la pâte avec du lait étendu d'eau. Quand vous avez une pâte liquide bien homogène, vous mettez la poêle au feu avec une noix de beurre fondu et une de saindoux. Lorsque la graisse est bien fondue, vous versez dedans trois cuillerées de pâte à crêpe en la faisant glisser de manière qu'elle couvre tout le fond de la poêle. Retournez en faisant sauter pour faire cuire de l'autre côté. Retirez, sucrez au sucre vanillé et tenez au chaud.

Crêpes aux bananes. — Faites une pâte à frire en maniant de la **Farine " Regal "**, de la bière, un peu de cognac et d'huile d'olive. Prenez trois bananes que vous débarrassez de leur peau et que vous détaillez en tranches longues. Trempez ces tranches dans la pâte et mettez-les à revenir dans de la friture chaude. Sucrez et servez brûlant.

Crêpes pour Five o'clock. — Faire des crêpes très minces, les étendre sur une serviette et les tartiner avec une crême frangipane. Etendre au-dessus de cette crème de la gelée de groseilles, puis une nouvelle couche de frangipane. Rouler soigneusement les crêpes afin que la crème ne déborde pas. Dresser ensuite les crêpes sur une plaque, les saupoudrer de sucre et les faire cuire cinq minutes au four. Servir chaud.

Crêpes anglaises. — Dans un demiard de lait, battez de six à huit jaunes d'œufs ; vous aurez gardé un peu de ce lait, et y avez délayé de la **Farine " Regal " ;** quand les jaunes d'œufs ont épaissi après avoir été battus, vous les versez peu à peu dans ce lait en tournant toujours le mélange ; mettez-y un peu de sel et un verre de cognac ; remuez encore le tout ; mettez dans une poêle gros comme une noix de beurre frais ; versez-y une quantité de pâte suffisante pour couvrir le fond de la poêle ; pour la cuisson, procédez comme pour les crêpes ordinaires ; les crêpes anglaises doivent être infiniment plus épaisses que les crêpes françaises ; au moment de servir, arrosez chaque crêpe avec du rhum, puis saupoudrez-les de sucre pilé.

Crêpes (Pancakes). — On bat douze jaunes d'œufs dans une chopine de lait: on épaissit la pâte avec de la **Farine "Regal",** préalablement délayée dans du lait, on ajoute du sel, du gingembre, six cuillerées à soupe de cognac, remuez fortement le tout.

On met du beurre dans la poêle et, lorsqu'il est chaud, on ajoute trois cuillerées à soupe de pâte. On met de la confiture de groseille dans ces crêpes, on les roule, et on les sert saupoudrées de sucre.

Crêpes Polonaises. — Les crêpes polonaises sont peu connues. Dans une pinte de lait, on bat douze œufs, on ajoute un quart de beurre frais fondu, du zeste de citron, de la muscade râpée, un peu de sel, un peu de sucre et trois quarts de **Farine " Regal ".**

On fait fondre du beurre dans la poêle et on met une cuillerée à soupe de pâte.

On jette sur cette pâte, pendant qu'elle cuit, des grains de raisins de Corinthe ; on retourne, on laisse assez cuire, on saupoudre de sucre et on sert roulée.

Croquettes de volaille. — Désossez la volaille ; hachez-la très fin avec quelques champignons ; préparez une bouillie un peu épaisse, mélangez-la avec la volaille, faites cuire le tout ensemble ; retirez du feu, étendez dans un plat ; laissez refroidir pendant trois heures.

Battez un œuf entier (blanc et jaune) ; préparez avec la bouillie des boulettes, ou bien des croquettes allongées, que vous trempez dans l'œuf battu, puis dans de la chapelure ; faites frire dans une friture très chaude ; servez avec du persil en branches.

Croquettes russes (zrazi). — Prenez des tranches de bœuf (aloyau), coupées aussi minces que possible, ayant à peu près la dimension d'une carte à jouer ; battez fortement ces tranches, et hachez un peu la superficie avec un couteau peu tranchant, afin de laisser le morceau intact (non entamé) ; d'autre part, vous avez fait cuire du riz dans du bouillon additionné d'un peu de

jus de viande, sel et poivre ; quand le riz bien cuit a absorbé tout le bouillon, ajoutez-y de la mie de pain rassis, que vous avez fait tremper dans du bouillon, et deux jaunes d'œufs crus ; étendez une couche assez épaisse de ce riz sur chaque tranche ; roulez et ficelez cette tranche ; mettez toutes ces croquettes dans une poêle avec du beurre ; dix minutes plus tard, arrosez avec du bouillon additionné de jus de viande ; laissez cuire pendant cinq heures, en arrosant souvent, comme cela est dit ci-dessus ; une heure avant de servir, préparez une sauce avec une partie de la cuisson des croquettes, à laquelle vous ajoutez un bouquet de persil, des oignons découpés, sel, poivre, un peu d'ail ; liez la sauce avec un peu de farine ; au dernier moment, mettez les zrazis sur un plat chauffé, versez par-dessus le jus et la sauce, après avoir passé celle-ci au tamis de fil de fer.

Croquettes de veau. — Les petits restes de veau peuvent très bien être employés pour ce plat qui est excellent et facile à faire. Mettez dans une casserole du beurre manié de **Farine "Regal"** que vous tournez sans laisser roussir, ajoutez champignons, persil haché, sel, poivre, un demi-verre de crême, un verre de bouillon et un peu de jus de roti, si vous en avez. Laissez cuire. Lorsque la sauce est faite et assez consistante, mêlez-y tous les restes de veau maigre que vous coupez en dés ; laissez refroidir et formez avec ce mélange des boulettes que vous parez et trempez dans un blanc d'œuf fouetté auquel vous ajouterez le jaune. Parez à nouveau et faites frire de belle couleur.

Croquettes de veau à la Béchamel. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre (environ la grosseur d'une pomme d'api) et une cuillerée de **Farine "Regal" ;** tournez cela ensemble, mouillez avec un peu de bouillon et de lait. Faites cuire pendant un quart d'heure, en ajoutant un peu d'ail haché très fin, du persil, sel, poivre, et un peu de muscade râpée. Coupez les restes d'un rôti de veau en petits dés, ajoutez un peu de jambon également coupé en petits morceaux ; mélangez à la béchamel, et laissez refroidir sur un plat. Quand cette sorte de pâte est froide, formez-en des boulettes longues que vous trempez dans de l'œuf battu et que vous roulez dans de la chapelure fine. Faites frire dans la poêle, servez sur des épinards.

Croquettes de volailles. — Enlevez les chairs d'un poulet gras, ôtez-en les peaux et les nerfs, puis hachez et pilez-les. Mettez à bouillir deux cuillerées à pot de bouillon ; après réduction de moitié, incorporez le hachis, et après qu'il est mêlé, liez avec quatre jaunes d'œufs ; retirez du feu et laissez refroidir. Faites ensuite de cette farce des petites pelotes de la grosseur d'une noix ; roulez-les sur de la mie de pain, en leur faisant prendre une forme allongée, et après les avoir ainsi panées, trempez-les dans des œufs battus et panez-les une seconde fois. Cela fait, mettez-les frire dans une friture bien chaude. Quand les croquettes ont une belle couleur, retirez-les, dressez-les sur le plat et servez.

Croquettes de riz. — Faites crever un quart de livre de riz dans une chopine de lait en le mouillant à mesure ; mettez-y du zeste de citron haché très fin, cinq ou six macarons écrasés, un quart de livre de sucre, un peu de sel, et gros comme un œuf de beurre ; le riz étant crevé, liez-le avec quatre jaunes d'œufs, et versez sur un plat ; laissez refroidir, puis formez-en des quenelles dans de la mie de pain, après les avoir trempées dans des œufs battus comme pour une omelette ; faites frire à une friture un peu chaude.

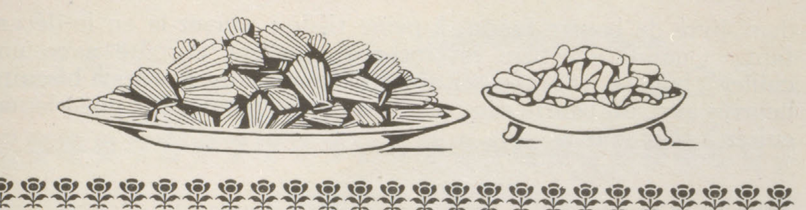
Autre recette. — Faites blanchir du riz préalablement lavé avec soin, égouttez-le, et puis jetez-le dans de l'eau fraîche. Mettez du lait sur le feu, et, pendant qu'il est en ébullition, incorporez le riz avec sucre et zeste de citron et laissez cuire à feu doux, en évitant qu'il ne s'attache. Dès qu'il est cuit, étalez-le sur une table à l'épaisseur d'un pouce, et quand il est complètement froid, partagez-le en carrés que vous saupoudrez de fine mie de pain et roulerez ensuite en bouchons. Trempez ces croquettes dans des œufs battus, roulez dans la mie de pain fine, faites-les frire à friture chaude, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre et servez.

Croquettes de canard. — On prend un bon morceau de beurre et une cuillerée de **Farine " Regal "** que l'on délaye avec du lait jusqu'à ce que cela épaississe ; on y joint sel, poivre, échalote et persil hachés. Quand cette sauce est cuite, on retire du feu ; on y ajoute un œuf, la volaille hachée ; on mêle bien, on laisse refroidir, et l'on fait frire.

Croquettes de pommes de terre au fromage. — Faire blanchir de grosses pommes de terre, les peler, les passer en purée, et y ajouter du fromage de gruyère et de parmesan râpé, une demi-livre de beurre, sel, poivre, muscade, quatre jaunes d'œufs, trois blancs battus en neige. Faire des croquettes, les rouler dans des œufs battus, de la panure et faire frire dans la graisse très chaude.

Croquettes de pommes de terre farinées. — Faites cuire des pommes de terre dans du lait, passez-les en purée et travaillez-les ensuite avec un peu de **Farine " Regal "**, de parmesan, des œufs. Faites de petites boulettes que vous remplissez au milieu d'un peu de farce de foie de volaille. Roulez dans la farine, faites frire, servez chaud.

Croquettes de pommes. — Faites cuire 12 pommes en marmelade avec du zeste de citron et un peu de cannelle ; passez-les ; mettez dans une casserole, avec une cuillerée à bouche de fécule de pommes de terre, une demi-livre de sucre, une once et demie de beurre ; faites dessécher vos pommes, et laissez refroidir. Ajoutez-y six œufs entiers ; séparez en quenelles, passez-les à l'œuf, et faites-les frire à une friture un peu chaude.



BISCUITS — MADELEINES

Biscuit de ménage. — Mettez dans une terrine un quart de livre de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs, une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger, travaillez pour rendre l'appareil bien mousseux, ajoutez un quart de livre de beurre bien frais, légèrement fondu, trois blancs d'œufs fouettés très fermes et en dernier lieu un quart de livre de **Farine " Regal "** ; opérez le mélange avec précaution, beurrez un moule uni, bas, versez et poussez au four, trente minutes de cuisson à feu doux ; on s'assure de la cuisson d'un biscuit en y piquant une aiguille à broder ; s'il est à point, l'aiguille doit en sortir sèche.

Biscuits de Reims. — Prendre huit œufs, les battre en neige avec une livre de sucre en poudre vanillée, épaissir avec trois quarts de **Farine " Regal "**, faire cuire au four, dans des plaques ayant la forme carrée des biscuits. Si on ne possède pas ces ustensiles, on se contentera de faire cuire sur des plaques de fer-blanc. Pour rendre les biscuits roses, on colore la pâte avec quelques gouttes de carmin. Envelopper les biscuits dans du papier d'étain, pour les bien conserver.

Madeleine. — Faire fondre dans une casserole un quart de livre de beurre mêlé avec une demi-livre de **Farine " Regal "** ; retirer la casserole du feu ; ajouter trois œufs, une demi-livre de sucre râpé, le zeste d'un citron râpé, le zeste d'un citron haché menu ; lier la pâte en remuant toujours : faire cuire une heure à feu doux au four dans une casserole beurrée.

Biscuits au chocolat. — Prenez une once de **Farine " Regal "**, le quart de ce poids de chocolat, trois onces de sucre en poudre et deux œufs. Battez longtemps et mettez dans de petites caissettes de papier blanc. Faites cuire au four. Plat économique et excellent.

Madeleines à l'orange. — Cassez 4 œufs dans une terrine, délayez-les ; ajoutez un grain de sel, une demi-livre de **Farine " Regal "** et autant de sucre en poudre, dont une partie parfumée à l'essence d'orange ; mêler la pâte à l'aide d'une cuiller en bois, mais sans la travailler ; aussitôt qu'elle est mêlée ajoutez une

demi-livre de beurre fondu, à peine tiède ; versez-le en le décantant. Quand le beurre est incorporé prenez la pâte avec une cuiller à bouche, et emplissez aux trois quarts des moules à biscuits, beurrés avec du beurre sans sel ; rangez les moules sur une plaque, cuisez à four doux.

Biscuit d'amandes. — Prenez une livre d'amandes douces avec deux douzaines d'amandes amères ; échaudez, pelez les amandes, en les jetant au fur et à mesure dans de l'eau fraîche ; essuyez-les ensuite dans une serviette, puis les pilez dans un mortier, en incorporant de temps en temps soit un peu de blanc d'œuf, soit une pincée de farine, afin que les amandes ne forment pas d'huile. Quand elles sont bien pilées, on bat en neige six blancs d'œufs auxquels on ajoute trois jaunes d'œufs, une livre de sucre pilé passé au tamis et une petite cuillerée à bouche de **Farine " Regal "**. Délayez bien le tout ensemble ; prenez les amandes pilées, mettez-les dans une terrine avec les autres ingrédients qui viennent d'être préparés ; faites des moules (caisses carrées en papier), garnissez-les avec la pâte ; glacez avec du sucre en poudre mélangé d'un peu de farine, afin d'absorber l'humidité des amandes. Faites cuire dans un four ordinaire pas trop chaud. Servez entier, si les caisses sont petites. On peut substituer un moule à ces caisses.

Biscuit aux confitures. — Pour un biscuit ordinaire, prenez six œufs, la contenance de deux verres de sucre pilé, et autant de **Farine " Regal " ;** mélangez les six jaunes d'œufs avec le sucre et triturez le tout pendant une demi-heure ; battez les blancs en neige bien ferme, joignez-les aux jaunes, ajoutez peu à peu la farine et un peu d'essence de citron ; beurrez un moule, semez sur les parois et sur le fond beurrés une poignée de farine ; renversez et secouez le moule, pour que la couche de farine soit légère ; versez la pâte dans le moule, faites cuire au four ; quand le biscuit est presque cuit, battez un blanc d'œuf avec une cuillerée de sucre pilé, et versez le tout sur le biscuit de façon à le bien couvrir ; remettez au four ; quand le biscuit est jaune pâle, retirez-le ; prenez un grand couteau et le coupez horizontalement en trois parties égales ; prenez deux sortes de confitures, telles que gelée de groseilles et marmelade d'abricots ; délayez chaque confiture à part avec deux ou trois cuillerées de rhum ; mettez une couche de l'une des confitures sur le fond du biscuit ; couvrez avec le milieu du biscuit ; garnissez ce milieu avec l'autre confiture ; placez pardessus le troisième morceau du biscuit, celui que l'on peut appeler le couvercle ; tout cela doit bien joindre ; remettez au four pour que les morceaux se recollent.

Ce biscuit peut être fait plusieurs jours à l'avance ; on peut remplacer les confitures par deux sortes de crèmes un peu épaisses : l'une à la vanille, l'autre au chocolat ou bien au café ; dans ce cas, le biscuit doit être fait la veille du jour où on le sert.




TARTES — GALETTES

Tarte à la crème. — Une chopine de crème, six œufs, deux onces d'amandes, une cuillerée de kirsch, une cuillerée à pot de **Farine " Regal "**, du sucre à volonté.

On prend d'abord la farine, que l'on délaye avec la moitié de la crème ; on ajoute successivement les œufs, les amandes, le reste de la crème et le sucre. On verse le tout sur une pâte brisée, et on fait cuire au four.

Tarte aux oranges. — Prenez de petites oranges ordinaires, pelez-les, enlevez avec soin les pépins sans déchirer la mince pellicule qui enveloppe les quartiers. Faites un sirop épais. Employez pour cela du sucre sur lequel vous râperez un peu de zeste d'orange. Préparez une pâte à tarte et étendez dessus vos quartiers d'orange, très serrés, en alternant par rangées, le sens des quartiers. Sucrez avec l'épais sirop et mettez au four.

Galette des rois. — Prendre une livre de **Farine " Regal "**, faire un trou au milieu dans lequel vous mettez un quart de livre de beurre, du sel, un verre d'eau chaude, un œuf. Maniez la pâte, roulez-la en boule et laissez-la reposer une demi-heure. Puis étalez la farine sur la table, roulez la pâte, étendez et ajoutez du beurre. Repliez plusieurs fois votre pâte en ajoutant de temps en temps quelques nouveaux morceaux de beurre frais, roulez et étalez encore ; puis enfournez votre galette que vous dorez avec un jaune d'œuf en traçant dessus avec un couteau de petits losanges.

Tarte à la rhubarbe. — Prenez des tiges de rhubarbe, pelez-les avec soin et rangez-les dans un plat creux allant au feu, ajoutez-y une bonne quantité de sucre en poudre, parfumez d'un peu de citron ou de vanille suivant goût et recouvrez le plat d'une croûte de pâte travaillée avec une demi-livre de **Farine " Regal "**, un quart et demi de bon beurre, une large cuillerée de sucre en poudre. Mouillez avec de l'eau douce, suivant qu'il est nécessaire pour que la pâte soit maniable. Etendez-la sur la rhubarbe, en ayant soin que les bords adhèrent bien au plat, dorez avec un jaune d'œuf et faites partir au four. Trente minutes de cuisson.

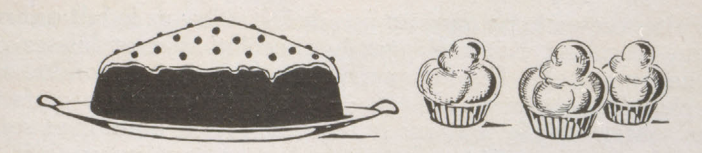
Galettes suisses. — Renversez sur une table de bois blanc un sac d'une livre de **Farine " Regal "**. Creusez en un peu au milieu le tas de farine et mettez-y deux jaunes d'œufs, trois onces de sucre, un verre à liqueur de kirsch, un demi-verre de crème

double bien fraîche et une demi-livre de beurre fin. Travaillez la pâte et, quand elle est bien souple, lisse, homogène, laissez-la reposer une heure. Puis, à l'aide du rouleau, étendez-la sur la table, sur une épaisseur d'une ligne. Avec la lame du couteau, tracez des raies sur la pâte dans un sens, puis dans le sens opposé pour la quadriller. Decoupez des galettes ovales ou des galettes rondes dans la pâte avec un verre à vin. Cassez un œuf dans une soucoupe, mélangez le blanc avec le jaune en vous servant d'une fourchette. Trempez un pinceau dans l'œuf battu et badigeonnez-en toutes les galettes pour les dorer. Beurrez une plaque de tôle ; disposez les galettes les unes à côté des autres, sans qu'elles se touchent ; enfournez dans un four de bonne chaleur. Au bout d'un quart d'heure, les galettes sont cuites ; si le four était de bonne chaleur, on a eu soin de tourner la plaque de tôle. On détache les galettes de dessus la plaque avant qu'elles soient complètement refroidies.

Tarte aux pommes. — Préparez la pâte de la tarte avec de la **Farine " Regal "**, deux tiers de beurre, un tiers de bon saindoux en mouillant avec de l'eau tiède. Salez. Lorsque la pâte est bien travaillée, vous l'étendez au rouleau et en garnissez l'intérieur d'un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette afin d'empêcher la pâte de lever. Mettez au four. Lorsque la pâte est cuite, vous la garnissez d'une marmelade de pommes préparée à l'avance. On peut préparer la tarte autrement en composant la pâte avec un quart de beurre, une livre de **Farine " Regal "**, des œufs, de la poudre de sucre, travaillez avec du lait. Garnir la pâte de fines tranches de pommes superposées et cuire le tout ensemble. Lorsque la tarte est cuite, au moment de servir on peut couvrir d'un sirop de sucre réduit ou de gelée de pommes.

Galette de ménage. — Mettez sur la table ½ livre de **Farine " Regal "** tamisée, faites un trou, mettez-y 1-3 livre de beurre pas trop salé, pétrissez avec un demi-verre d'eau et tenez en réserve un autre demi-verre pour ajouter par petites parties pendant l'opération, pétrissez bien ; la pâte doit être bien lisse ; laissez reposer pendant une heure, abaissez la pâte, formez la galette, dorez ; évitez qu'il ne tombe de la dorure sur les bords ; faites le dessin avec la pointe d'un petit couteau. Poussez au four une demi-heure.

Galettes de riz au fromage. — Après avoir fait blanchir et égoutter du riz, faites-le cuire à petit feu dans du lait jusqu'à ce qu'il ait une certaine consistance. Lorsqu'il est refroidi, mélangez-lui quelques jaunes d'œufs crus, un morceau de beurre frais et du gruyère râpé. Avec ce mélange, faites de petites galettes que vous ferez jaunir dans du beurre, et lorsqu'elles auront pris une belle couleur, égouttez-les et servez en couronne sur un plat. On peut selon son goût les saupoudrer, ou non, de sucre.



GATEAUX — BRIOCHES

Gâteau gourmet. — Pesez deux œufs mettez un poids égal de beurre bien frais, de chocolat et de sucre en poudre. Faites fondre le chocolat dans un petit verre d'eau. Quand il est bien fondu, ajoutez-y le beurre, puis les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et, enfin une bonne cuillerée de **Farine " Regal "** en remuant toujours. Joignez-y les blancs bettus en neige ferme. Quand le tout est mélangé, introduisez cette crème dans un moule bien beurré et faites cuire à feu doux pendant une heure.

Gâteaux secs à l'anis. — Mettez dans une terrine trois œufs et six onces et demie de sucre, tournez et battez le tout; lorsque ça commence à mousser, joignez-y une demi-livre de **Farine "Regal"** et une cuillerée de graines d'anis ; maniez la pâte, qui doit être un peu ferme ; formez-en de petits pains ; ayez une plaque, cirez-la à la cire vierge, rangez-y les petits pains, laissez-les reposer trois ou quatre heures à une douce chaleur et faites cuire au four à chaleur modérée.

Gâteau pauvre homme. — Coupez dans du pain viennois rassis, des morceaux auxquels vous donnerez telle forme que vous aimerez, et qui auront l'épaisseur d'un pouce. Mettez ces morceaux dans du lait sucrée ; quand ils sont amollis, égouttez-les, puis faites-les dorer dans du beurre. Disposez la moitié des ronds ou des carrés sur un plat, recouvrez-les de confiture de pêches ou de prunes chacun, et par-dessus, remettez un autre morceau que vous aurez frotté de beurre. Lorsqu'ils seront tous recouverts ; arrosez légèrement d'eau de vie de kirsch et saupoudrez de sucre.

Gâteau belge. — Prendre deux œufs, leur poids de beurre, leur poids de sucre et leur poids de farine. Faire fondre un peu le beurre et mélanger le tout en tournant. Etendre la pâte ainsi obtenue sur une plaque beurrée et mettre au four un peu vif. Retirer lorsque le gâteau est doré et le couper immédiatement en tranches longues.

Gâteau de riz. — Prenez 6 cuillerées de riz Caroline, une pinte de lait vanillé, 6 onces de chocolat râpé, 4 œufs entiers, ½ livre de sucre, 2 feuilles de gélatine blanche.

Faites crever le riz dans un peu de lait, ajoutez le lait qui reste. Lorsque le riz est cuit mélangez le chocolat avec et laissez cuire quelques minutes. Ensuite y ajouter la gélatine fondue dans l'eau chaude, — très peu d'eau — y ajouter aussi les œufs bien battus. Mélanger le tout sur le feu sans laisser bouillir et retirer. Beurrez le moule, versez-y le tout et laissez dans un endroit frais 3 ou 4 heures avant de démouler. Il est préférable de faire ce gâteau la veille pour le lendemain.

On le sert aussi froid que possible, entouré d'une crême à la vanille.

Gâteau Lisette. — Prendre une livre de bon chocolat, le faire fondre dans très peu d'eau ou le râper ; ajouter une demi-livre de bon beurre, une demi-livre de poudre de sucre, un peu de **Farine " Regal "**, quatre œufs entiers : battre comme pour une omelette et faire cuire au bain-marie quarante-cinq minutes dans un moule. Mettre une feuille de papier parchemin pour entourer l'intérieur du moule. Démouler à froid et servir avec une crême à la vanille.

Gâteaux secs croquants. — Pesez deux œufs et une égale quantité de sucre en poudre. Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs, que vous battez en neige et ajoutez au sucre en poudre et à un égal poids de beurre fondu. Prenez de la **Farine " Regal "** et maniez le tout pour en faire une pâte épaisse, que vous détaillez en lanières. Sur ces lanières vous semez des amandes coupées en morceaux et émondées à l'eau chaude. Faire cuire les lanières au four sur une tôle, laissez bien cuire et bien sécher, pour que les gâteaux soient bien croquants.

Gâteau quatre quarts. — Pesez quatre œufs et le même poids de **Farine " Regal "**, de sucre et de beurre. Ayez deux terrines : dans l'une, cassez les jaunes, et dans l'autre les blancs. Travaillez les jaunes avec une cuiller de bois et ajoutez-y la farine, le sucre, le beurre fondu, les blancs battus en neige, un peu de jus de citron. Versez dans un moule et faites cuire au four doux durant soixante minutes.

Kouglehof. — Dans un verre de lait sucré, faites fondre doucement un peu de levure et versez-la dans un saladier où vous aurez délayé 3 œufs dans une livre de **Farine " Regal "**. Salez, travaillez bien la pâte, et lorsqu'elle se détache des bords du saladier, ajoutez un peu de kirsch et une poignée de raisins secs. Laissez reposer toute la nuit et remplissez à moitié un moule de cette pâte et mettez au four.

Gâteau breton. — Faites une pâte en travaillant tout d'abord quatre cuillerées de sucre en poudre et quatre œufs, puis y ajouter quinze cuillerées de **Farine " Regal "**, délayée avec trois chopines de lait. Lorsque le tout forme une pâte homogène, versez des raisins de Malaga bien épépinés. Mettez dans un moule beurré et faites cuire une heure et demie environ.

Gâteau battu. — On mêle à une livre de **Farine " Regal "**, une livre de beurre, un quarteron d'œufs et un peu de levure, puis un demi-verre à vin de bon cognac et un peu de sel. On bat ce mélange avec une cuillère de bois pendant quelques minutes et on le verse dans un moule, dont il ne doit remplir que la moitié. Ensuite on le place dans un endroit chaud, pour le faire lever comme la pâte de brioche ; et, lorsque la pâte est assez levée pour remplir le moule, on la met au four. Pour savoir si le gâteau est assez cuit, on y introduit une petite paille ; si la pâte est assez cuite, elle ne s'y attache pas. Ce gâteau, très léger, est excellent pour prendre avec du thé ; il se conserve plusieurs jours. On peut le couper par tranches, les saupoudrer de sucre, y verser du rhum et le réchauffer ainsi.

Far breton, ou gâteau soufflé au lait. — Dans une terrine en porcelaine, mélangez deux cuillerées de **Farine "Regal"**, deux cuillerées de sucre en poudre et six jaunes d'œufs. Battez en neige six blancs d'œufs que vous incorporez à ce mélange, de façon à obtenir un ensemble léger et mousseux. Lorsque le mélange est bien lisse, vous y ajoutez une chopine de lait et un quart de beaux raisins secs. Prenez une tourtière que vous beurrez et garnissez de cette pâte, faites cuire au four.

Un gâteau fait à froid. — Prendre une demi-livre de beurre d'excellente qualité, trois jaunes d'œufs, des gâteaux madeleine secs et réduits en poudre, de la poudre de sucre et une bonne cuillerée d'essence de café noir ; travailler le tout. Lorsque la pâte est bien lisse garnir le fond du moule de gâteaux madeleine en tranches et versez dessus la pâte. Couvrir le gâteau avec un couvercle tenu par des poids très lourds. On conserve à la cave ou à la glacière pendant douze heures. Servir démoulé.

Gâteau aux amandes. — Ayez 4 onces d'amandes, 4 onces de sucre granulé, 3½ onces de beurre, biscuits à la cuiller, six jaunes d'œufs, 1 pinte de lait, 3½ onces de sucre en morceaux, de l'essence de vanille.

Opération : Avec les jaunes d'œufs, le sucre en morceaux et la vanille, faites une crème que vous laissez refroidir. D'autre part, pilez soigneusement les amandes émondées. Faites fondre à la chaleur du feu, sans le rendre complétement liquide, le beurre que vous mélangez au sucre granulé et aux amandes. Formez-en une pâte que vous amollissez avec quatre cuillers à soupe de la crème froide. Prenez un moule droit de 4 pouces de hauteur, garnissez-en le fond et les parois de biscuits ; comblez le vide du milieu avec la pâte d'amande préparée ; remplissez exactement et fermez par une couche de biscuits coupés en morceaux et tassés. Mettez dans l'eau froide et dans un endroit frais jusqu'au lendemain.

Un quart d'heure avant de servir, démoulez ce gâteau excellent et peu coûteux et arrosez-le du reste de la crème.

Autre gâteau. — Prenez cinq œufs ; battez bien les jaunes avec trois cuillerées de farine de blé d'Inde (corn starch), et six cuillerées de sucre blanc granulé. Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez-y peu à peu quatre cuillerées de sucre en poudre ; mélangez le tout et versez de suite dans une forme bien beurrée, et saupoudrez de sucre. Vous faites cuire à un feu bien doux, surtout en commençant. Une heure et demie de cuisson suffit.

Gâteau de madeleine. — Prenez 4 onces de beurre, ½ livre de **Farine " Regal "**, trois quarts livre de sucre, 6 œufs, un zeste de citron et deux cuillerées de fleur d'oranger. Faites fondre le beurre dans un plat, et lorsqu'il est liquide, ajoutez la farine, le sucre, le zeste, la fleur d'oranger, les jaunes d'œufs et les blancs battus en neige. Faites cuire quarante minutes à feu doux dans de petits moules.

Gâteau moka. — Battre vigoureusement 5 blancs d'œufs en neige et y ajouter en battant toujours ¾ lb. de sucre en poudre. Ce premier travail doit être fait sur un feu doux en fouettant continuellement. On le retire peu à peu pour le laisser refroidir, mais en ne cessant pas un instant de battre le mélange. Lorsqu'il est froid, on y incorpore une tasse et demie d'essence de café, afin de lui donner du goût, en remuant toujours, afin de bien associer le tout. Prendre trois quarts de livre de beurre et le manier avec une fourchette pour obtenir une sorte de crème à laquelle on ajoute le premier mélange. Cette crème sert à décorer des biscuits. Prendre un biscuit que l'on découpe en travers en tranches minces, entre lesquelles on glisse des tranches de crème moka. Ces tranches étant bien reposées les unes au-dessus des autres, on tartine le moka au-dessus et tout autour. Mettre dans un endroit frais avant de servir.

Kougelhof d'Alsace—Une demi livre de beurre, deux livres et quart de **Farine " Regal "**, trois œufs, un verre de lait, une cuillerée d'eau-de-vie, une forte cuillerée de sucre pilé, une cuillerée de levure de bière, une pincée de sel, deux onces de raisins secs sans pépins ; on fait tiédir le lait, on y casse les œufs, on tourne le beurre en crème, on y ajoute successivement la farine, puis le lait avec les œufs, le sucre, le sel, les raisins, l'eau-de-vie et la levure en dernier ; mettez cette pâte dans un moule ; laissez-la lever, puis mettez au four pendant une heure.

Cake anglais. — Mettez à poids égal un quart de livre de poudre de sucre, de beurre, de raisin de Corinthe et une demi-livre de **Farine " Regal "**. Faites tiédir le beurre que vous mêlez au sucre en poudre, au raisin de Corinthe et à quatre œufs bien battus auparavant, la farine, un peu de zeste de citron, un peu de levure délayée dans du lait. Faites une pâte, beurrez un moule, garnissez-le de papier beurré. Mettez la pâte de façon qu'elle remplisse les trois quarts du moule et faites cuire une heure et demi au four.

Gâteau de pommes de terre. — Faites une purée de pommes de terre au lait augmentée de sucre en poudre, citron, beurre frais, crème, sel et jaunes d'œufs par chopine de purée. Y ajouter les blancs battus en neige et aromatisés de fleurs d'oranger. Coulez dans une casserole en fonte bien beurrée. Il se forme une croûte dorée qu'il faut avoir soin de garder au démoulage.

Autre gâteau de pommes de terre. — Mettre à cuire dans du lait et du sel de grosses pommes de terre en quantité suffisante pour faire une purée. Lorsqu'elles sont cuites et chaudes, vous les passez et ajoutez un gros morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, trois blancs battus en neige, du sucre, de la vanille, un peu de sel, un peu de fécule. Malaxez bien le tout. Beurrez un moule, saupoudrez-le de chapelure, ajoutez la purée et mettez à cuire au four. Le moule doit être rempli à moitié de purée pour que le gâteau puisse monter. On le renverse sur une assiette.

Gâteaux à servir avec le thé. — Pétrir ensemble, un œuf, trois quarts livre de **Farine " Regal "**, ½ livre de beurre fin, un quart de verre de lait, du sel fin. Lorsque la pâte est bien lisse, vous la découpez en bandes que vous roulez en petits bâtons. Vous dorez avec un jaune d'œuf et faites cuire au four.

Petits gâteaux secs. — Mettre sur le feu, dans une même casserole un quart de livre de sucre et un quart de livre de beurre ; laissez un peu cuire et ajouter un quart de livre de **Farine "Regal"**, retirer du feu, laisser un peu refroidir, ajouter trois jaunes d'œufs. On met cette pâte sur une planche à pâtisserie ; on lui donne la forme de petits biscuits ronds que l'on met au four sur une plaque de tôle. Quand ils ont pris couleur, on les retire et on laisse refroidir.

Gâteau de chocolat. — Poids égal d'œufs, de chocolat, de sucre et de beurre, puis deux cuillerées de **Farine " Regal "** par deux œufs. Faites fondre le chocolat dans un peu d'eau, mettez les jaunes d'œufs, le beurre fondu sans être cuit (on le fait fondre dans le moule devant recevoir tout le gâteau pour que rien ne soit perdu) ; puis battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les avec le tout. Mélangez bien intimement et versez votre gâteau dans le moule bien beurré. Faites prendre au bain-marie. Démoulez froid et servez avec une crème à la vanille. Exquis.

Gâteau fondant. — Il faut huit œufs, une livre de beurre, une livre de fécule, un peu de zeste de citron râpé. On travaille le beurre avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il forme une espèce d'écume, on y ajoute un œuf entier, deux cuillerées à bouche de fécule, deux cuillerées de poudre de sucre, on mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients soient employés. On bat le tout pendant une demi-heure et on met dans une tourtière beurrée que l'on fait cuire au four une heure durant.

Gâteaux sablés. — Mélangez et pétrissez ensemble un quart de beurre fondu au préalable, un quart de poudre de sucre et une demi-livre de **Farine " Regal "**. Lorsque la pâte est homogène, vous l'étendez avec un rouleau de manière à obtenir une épaisseur d'une ligne environ. Vous découpez en forme de triangles et mettez cuire au four de dix à quinze minutes. Avoir soin, avant d'enfourner, de dorer les gâteaux au jeune d'œuf.

Gâteaux de dames. — Dans un peu de rhum, faites macérer environ une once de raisin de Malaga que vous incorporez ensuite à une pâte composée de : un demi-quart de poudre de sucre, un demi-quart de beurre fin, un œuf; travaillez ce mélange en y ajoutant peu à peu de la **Farine " Regal "**, puis les raisins. Faites de petits tas que vous disposez sur une plaque et faites cuire au four très chaud.

Brioche. — Bases : Une livre de **Farine " Regal "**, trois quarts de livre de beurre, 7 à 8 œufs, une cuillerée à thé de sel, du sucre, un carré de levure, une tasse d'eau.

Apprêt de la pâte : Tamiser la farine et former en deux cercles sur la table. Un de ces cercles sera formé des trois quarts de la farine, l'autre du restant. Mettre dans le milieu du plus petit la levure que l'on délayera avec de l'eau tiède. Réunir ensemble la levure et la farine et en former une pâte homogène que l'on tassera en boule et que l'on placera à lever sur un coin de la table. Ajouter dans le milieu du grand cercle la moitié des œufs indiqués préalablement éclairés afin de s'assurer de leur fraîcheur. Mélanger parfaitement le tout en le passant à deux ou trois reprises sous la paume de la main afin de donner corps à la pâte. Ajouter les œufs qui restent en pétrissant toujours. Dès que le mélange est complet, ajouter le beurre, préalablement ramolli, afin d'obtenir rapidement une pâte parfaite. Mélanger alors le levain à la pâte (ce levain a dû, pendant que s'effectuaient les diverses opérations décrites plus haut, augmenter du double de son volume) ; ajouter aussi le sel et le sucre, pétrir vigoureusement de manière à obtenir une pâte bien lisse. Placer la pâte dans un torchon saupoudré de farine, placer dans un endroit frais où on laissera lever pendant 10 heures.

La cuisson : 1. En couronne : renverser la pâte sur la table et la battre vigoureusement (opération désignée en pâtisserie sous le terme de " rompre " ; ayez soin de vous fariner les mains).

Rassembler cette pâte en boule et, les mains toujours saupoudrées de farine, ainsi que la quantité de pâte devant former la partie supérieure de la brioche, évider cette boule de façon à former la pâte en couronne suivant le diamètre indiqué. Placer cette couronne sur une plaque de tôle forte beurrée. Laisser " lever " pendant trois quarts d'heure dans un endroit assez chaud. Dorer avec un œuf battu et taillader avec des ciseaux que vous aurez la précaution de plonger dans l'eau. Mettre la brioche à cuire dans un four chaud, où on la laissera pendant 15 à 20 minutes.



BEIGNETS — RISSOLES

Beignets aux pommes. — Préparez une pâte à frire en mettant un quart de livre de **Farine " Regal "** dans un saladier, deux œufs, une cuillerée de cognac, une d'huile d'olives, une de poudre de sucre. Délayez la pâte avec moitié eau et moitié lait, de façon à obtenir une pâte mi-liquide. Mettez des pommes coupées en tranches rondes et mettez dans la friture très chauffée des tranches de pommes entourées de pâte. Cette cuisson est rapide ; on sert poudré de sucre vanillé.

Beignets de Mardi gras. — Faites une pâte avec quatre œufs, une livre de **Farine " Regal "**, un quart de livre de beurre, ajoutez un peu d'eau-de-vie et de fleur d'oranger. Salez. Pétrissez la pâte, roulez-la sur une planche et découpez en morceaux. Avec une roulette en cuivre, dessinez dans cette pâte des dessins fantaisie et jetez à cuire dans de la friture bouillante. Quand les beignets sont bien dorés, retirez du feu, sucrez. Ces beignets se mangent froids ou chauds à volonté.

Beignets de fraises. — Prendre de grosses fraises bien épluchées et les tremper dans une pâte à frire préparée de la manière suivante : fouettez des blancs d'œufs en neige et ajoutez-les à une pâte préparée avec une cuillerée de bonne vieille eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, de la **Farine " Regal "**, un peu de citron râpé. Quand la pâte est comme du sirop épais, elle est à point. Il ne reste plus qu'à y tremper les fraises, à les faire frire et à les saupoudrer de poudre de sucre que l'on glace avec le fer rouge.

Beignets de fruits confits. — Faites tremper durant une demi-heure des fruits confits dans du cognac. Roulez-les ensuite dans du blanc d'œuf et de la **Farine " Regal "** et faites frire. Servez chaud et saupoudrez de sucre vanillé.

Beignets d'écoliers. — Ramollissez des croûtons dans de l'eau ; égouttez-les bien ; formez-en une pâte très compacte. Ajoutez alors un zeste de citron râpé, du sucre en poudre et le lait, la **Farine " Regal "** nécessaires pour obtenir une pâte légère. Amalgamez avec un œuf entier ; puis prenez un peu de cette pâte, la valeur d'un œuf et mettez à frire dans du beurre. Quand le beignet est doré, saupoudrez de sucre et servez chaud.

Beignets de pommes de terre. — Délayez avec du lait dans une casserole deux onces de fécule de pommes de terre ; faites épaissir cette bouillie sur le feu pendant un quart d'heure ; additionnez du sucre, des macarons écrasés et un peu de fleur d'oranger. La cuisson presque finie, ajoutez deux jaunes d'œufs, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez la bouillie lorsqu'elle est bien épaisse ; laissez-la refroidir sur un couvercle ; faites-en de petites boules, panez-les à l'œuf, mettez-les dans une friture bien chaude, et servez-les saupoudrées de sucre.

Beignets de pommes de terre (autre recette). — Une grosse pomme de terre, trois cuillerées de **Farine " Regal ",** un œuf ; travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du vase. Mettez une pincée de sel, une cuillerée à café de levure de bière. Laissez reposer le tout au moins trois heures, et faites frire par cuillerées. Cette quantité de pâte donne douze ou quinze beignets.

Beignets aux rognons. — Faire fondre un morceau de beurre dans la quantité d'eau chaude suffisante pour faire une pâte. Délayer de la **Farine " Regal "** avec cette eau beurrée en ayant soin de verser petit à petit l'eau sur la farine ; saler, laisser refroidir la pâte. Au moment de se servir de la friture y incorporer un jaune d'œuf, puis le blanc battu en neige et un peu de cognac, avoir soin de faire cette pâte un peu plus épaisse que si on avait employé de l'eau froide, parce qu'elle se trouve tout naturellement levée, la farine ne s'épaississant plus lorsqu'on y ajoute l'œuf et le cognac, la pâte serait trop claire. Couper les rognons par petites tranches très minces, les tremper dans la pâte, les retirer un à un bien enveloppés de pâte, les jeter dans la friture chaude et faire frire de belle couleur.

Beignets de pêches. — Prendre des quartiers de pêches que vous frotterez sur un linge un peu rude pour en enlever le duvet, les tremper au cognac pendant ½ heure, les passer dans la pâte, frire en grande friture à la graisse de bœuf et de veau mélangée.

Sucrer, servir chaud.

Faites votre pâte avec trois cuillerées de **Farine " Regal " ;** trois jaunes d'œufs et une petite cuillerée d'huile d'olive, sel, eau froide, pétrir grosseur moyenne, ajouter les blancs d'œufs battus, employer aussitôt.

Beignets de pêches (autre recette). — Prenez des pêches et épluchez-les soigneusement. Si elles sont un peu tachées on ôte les parties noires avec grand soin et on détaille ensuite le fruit. Le mettre à macérer dans de la poudre de sucre, du kirsch avec quelques tranches de citron. Préparez une pâte à frire légère avec une cuiller de poudre de sucre, une cuiller d'huile d'olive, une cuiller de cognac, trois cuillerées de **Farine " Regal ",** des œufs, un peu de lait. La pâte doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Ajouter au dernier moment les blancs d'œufs battus en neige, y tremper les morceaux de pêches et faire frire dans une bonne friture.

Beignets faits en une demi-heure. — Prenez la **Farine " Regal "** que contiendraient deux verres, délayez avec un demi-verre d'eau, et battez bien ; ajoutez quatre œufs et un peu d'eau-de-vie, un peu de sel, et le parfum que l'on préfère, ou bien eau de fleur d'oranger. Quand la pâte se détache aisément du récipient dans lequel on la pose sur un linge fortement saupoudré de farine, on la frappe fortement avec un rouleau à pâtisserie pour la rendre consistante ; on l'étend ensuite en couche aussi mince que possible, on la graisse bien avec du beurre, on plie les bords, on roule la pâte en une boule, qu'on laisse lever pendant dix minutes sous un linge tiède ; on aplatit de nouveau la pâte en la réduisant à l'épaisseur d'une crêpe fine ; on y découpe les beignets à l'emporte-pièce, ou bien en employant un verre à vin ; on les jette dans de la graisse bouillante. Quand ils sont dorés, on les retire, on les saupoudre avec du sucre, on sert. Avec les proportions ci-dessus indiquées, si la pâte est bien faite, on aura cinq douzaines de beignets.

Beignets à la Parmentier. — Faites cuire au four de belles pommes de terre jaunes ; pelez-les, et écrasez les pommes de terre avec du sel fin, une cuillerée de cognac, un quart de livre de beurre frais, une cuillerée de crème ; pilez longtemps, en ajoutant de temps en temps un œuf entier, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance nécessaire pour former des boulettes que vous roulez dans la **Farine " Regal "**, et que vous faites frire ; au moment de servir, saupoudrez avec du sucre pilé.

Beignets soufflés. — Prenez un bol d'eau, un bol de **Farine " Regal "**; mettez l'eau dans une casserole de cuivre et faites bouillir avec un peu de sel ; quand l'eau bout à gros bouillons, mettez-y la farine ; remuez sans cesse sur le feu jusqu'au moment où, l'eau étant absorbée, la pâte ne colle plus aux doigts.

La pâte étant cuite, on la met dans un saladier ; on la laisse refroidir ; prenez six œufs ; cassez-les un à un dans la pâte, en maniant celle-ci jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement absorbé. Après avoir cassé de la sorte trois œufs, on ajoute à la pâte trois bonnes cuillerées de sucre en poudre vanillé ; on casse les trois autres œufs un à un, comme les précédents, la pâte devant tout absorber successivement.

Ayez dans une poêle de la graisse de rôti, ou bien du saindoux, aussi chaud que possible ; on prend sur un couteau gros comme une noix de la pâte préparée ; suivant la dimension de la poêle, on pourra mettre de douze à quinze morceaux de pâte ; pendant toute la durée de la cuisson, il est essentiel de les retourner sans cesse avec une grande fourchette de fer, et de ne point les retirer avant que les beignets soient bien secs et croustillants, ce dont on s'assure en les frappant avec la fourchette de fer ; quand les beignets résonnent, ils sont cuits à point : au moment de servir, saupoudrez avec du sucre vanillé.

Rissoles. — Hors-d'œuvre chaud ou petite entrée. Pour 8 à 10 personnes prenez une demi-livre de pâte soit brisée, soit feuilletée, préparée avec la **Farine " Regal "**.

Etendez cette pâte de l'épaisseur d'un sou ; découpez en ronds au moyen d'un bol ou d'un pot à confiture ; mettez sur chacun un petit tas de hachis de viande, ou de viande préparée comme pour croquettes ; repliez chaque rond de pâte en deux ; collez en enduisant d'un peu d'eau, les deux bords superposés ensemble, faites frire à friture bien chaude ; retirez de belle couleur ; égouttez et servez orné de persil frit.

Rissoles de confitures. — Faites une bonne pâte feuilletée et, dans cette pâte, découpez une série de ronds en vous servant, pour les détailler, d'un large verre à bordeaux. Sur un rond, placez un peu de confitures et recouvrez d'un second rond ; serrez les bords et mettez à frire. Servez très chaud en saupoudrant de sucre vanillé.

Rissoles royales. — Préparez une farce cuite avec des restes de volailles que vous avez hachés aussi fin que possible ; roulez cette farce de façon à former de petits bâtons un peu plus longs et un peu plus gros que le doigt ; mettez-les dans de la pâte, et les faites frire ; servez en guise de hors-d'œuvre chaud, après le potage pour un dîner, au commencement du repas pour un déjeuner ; on emploie aussi ces rissoles royales pour garnir un filet de bœuf ou un rosbiff.

Soupirs. — Faites chauffer dans une casserole, un demiard d'eau, ajoutez une petite pincée de sel et 1½ once de beurre. Faites bouillir et ajoutez alors un quart de **Farine " Regal "** en tournant vivement avec une cuillère de bois pour éviter la formation de grumeaux. Parfumez avec un peu de peau de citron. Il faut environ une demi-heure pour faire cette pâte. Vous retirez et mettez sur le coin du feu et lorsqu'elle est tiède, vous y ajoutez, petit à petit, quatre œufs, en manipulant la pâte, de telle façon que les œufs s'y mélangent parfaitement. Ajoutez une cuiller de rhum. Laissez reposer une heure et faites cuire ensuite dans une bonne friture bouillante. Pour faire le beignet, se servir d'une cuiller et faire tomber chaque fois, avec le doigt, un peu de pâte dans la friture. Servir très chaud.

Beignets de pommes alsaciens. — Prenez trois cuillerées à pot de **Farine " Regal "** ; ajoutez du vin rouge jusqu'à ce que la pâte soit bien délayée, mêlez-y une cuillerée à bouche de kirsch, deux cuillerées d'huile d'olive.

Coupez les pommes en rondelles, roulez dans cette pâte et faites frire.

Différentes manières de faire les gaufres ; petites gaufrettes pour le thé. — Prenez un plat en porcelaine que vous posez sur de l'eau chaude et dans lequel vous mettez à fondre une demi-livre de bon beurre frais. Lorsque le beurre est fondu, vous y ajoutez une demi-livre de sucre, mélangez et retirez du feu. Ajoutez, peu à peu, une livre de **Farine "Regal"**, trois œufs et deux cuillerées d'essence de citron, en ayant soin de remuer toujours le mélange avec une cuiller de bois pour qu'il forme une pâte bien lisse. On met ensuite la pâte à lever dans un endroit frais. Dans un moule à gaufres de petite dimension on met ensuite une petite boulette de cette pâte. (Avoir soin de chauffer doucement le moule auparavant, et on fait cuire sur un feu assez vif. On fait cuire ensuite de l'autre côté. Avec les proportions indiquées, on obtient environ de 80 à 100 gaufres que l'on conservera dans une boîte en fer blanc.

Gaufres ordinaires. — Mettre dans une terrine, une demi-livre de **Farine "Regal"** à laquelle vous ajoutez 7 onces de sucre, un peu de sel, 4 œufs, du beurre fondu et éclaircissez avec du lait. Travaillez bien la pâte afin qu'elle forme une belle crème bien liquide. Ajoutez ensuite un petit verre de cognac. Prenez un gaufrier de grandeur courante et graissez l'intérieur avec un petit morceau de lard. Chauffez, mettez de la pâte et faites cuire des deux côtés. Lorsque les gaufres sont cuites, les servir avec de la poudre vanillée.

Gaufres des Flandres. — Délayez une once de levure de bière avec un demiard de lait et une demi-livre de **Farine "Regal"**. Vous obtenez une pâte liquide que vous mettez au chaud pour qu'elle lève. Au bout de ce temps, vous y ajoutez deux œufs entiers, quatre jaunes, quatre blancs battus en neige, une demi-livre de beurre frais ; salez, ajoutez deux cuillerées de poudre de sucre et deux cuillerées de crème. Faites lever de nouveau et faites cuire ensuite les gaufres dans un gaufrier.

Autre recette. — Mettre dans une terrine une demi-livre de **Farine "Regal"** ; faire un puits et mettre au fond une cuillerée à café de sel fin, une cuillerée de cognac, d'huile d'olive, deux cuillerées de sucre en poudre, une cuillerée d'eau d'orangers, trois jaunes d'œufs et deux blancs, un demi-quart de beurre fondu. Délayez doucement en ajoutant du lait et, lorsque la pâte est lisse et fait une bouillie épaisse, ajoutez-y un blanc d'œuf bien battu en neige. Faites chauffer le gaufrier et graissez-le avec un petit sachet de mousseline dans lequel vous avez enfermé un peu de beurre. Versez la pâte et faites cuire des deux côtés.

Gaufres flamandes. — Mettre ensemble une livre de **Farine "Regal"**, un quart de cassonade blonde, un quart de sucre en poudre, une demi-livre de beurre, cinq œufs et une pincée de soda à pâte. Travailler la pâte et la mettre dans un linge où vous la laissez lever durant deux heures. On divise ensuite la pâte en petits morceaux que l'on met dans un gaufrier chauffé et préalablement beurré.



CONFITURES

Confitures de fraises. — Deux livres de sucre par livre de fruits. Un verre d'eau par livre de sucre qu'on fait fondre ; on écume et on laisse cuire. Quand le sucre file, on jette ses fruits dedans ; on laisse faire un bouillon, on verse le tout dans un contenant, on les laisse quelques jours, et puis on fait recuire le tout quelques minutes ; quelques jours après, on recommence et on met aussitôt en pots.

Confitures de rhubarbe, de cerises. — Elles se font par le même procédé ; seulement on met livre de sucre pour livre de fruits.

Confitures de gadelles. — On les égrène, on les pèse ; on fait un sirop livre pour livre. On jette les fruits dans le sirop, on les fait cuire quelques bouillons. Quand le jus est rendu, on le laisse s'écouler à travers un linge clair. On remet quelques minutes sur le feu pour que cela fasse encore un bouillon. Même recette pour les gadelles noires et blanches. Pour les framboises, si on voulait faire de la gelée, on la ferait semblable à celle de gadelles ; si on faisait de la confiture, on la ferait comme celle de rhubarbe.

Melon confit. — Prendre en poids égal : sucre, melon, écorce de citron, canelle, gingembre, clous de girofle. On choisit un melon bien mûr, on enlève l'écorce après avoir nettoyé l'intérieur, on le découpe en morceaux long comme le doigt ; on les met dans un bocal avec du bon vinaigre, on laisse infuser pendant douze heures, on fait égoutter et on met pendant douze heures dans du sucre pilé ; on retire le jus, on le met sur le feu ; on laisse bouillir en écumant, puis on ajoute les épices ci-dessus indiquées et les morceaux du melon. On les fait cuire jusqu'à ce qu'ils soient à peu près amollis, on les retire du jus, on laisse un peu réduire celui-ci ; on le laisse refroidir. Quand il est froid, on le jette dans un bocal contenant les tranches de melon.

Marmelade de tomates. — Prenez des tomates mûres que vous essuyez, coupez en trois quartiers et débarrassez de leurs graines. Pesez un poids égal de sucre. Faites cuire, en ajoutant une gousse de vanille ou de l'essence de vanille. Lorsque la confiture est réduite et que les fruits sont en marmelade, il est l'heure de la mettre en pots.

Confitures d'orange à l'anglaise. — Prenez une douzaine d'oranges que vous faites bouillir dans de l'eau. Pendant la cuisson, il est important de changer au moins trois fois l'eau des oranges afin de leur enlever leur goût amer. Lorsqu'elles sont molles, vous les retirez, les laissez refroidir. Préparez un sirop avec 8 livres de sucre et une pinte d'eau. Taillez les oranges en tranches minces avec leur pelure et ajoutez-y deux citrons découpés. Faites cuire le tout dans le sirop environ une demi-heure. Couvrez ensuite, au bout de quelques jours, avec des carrés de papier à beurre enduits à l'intérieur de blanc d'œuf battu.

Gelée d'oranges. — Mettez les oranges dans de l'eau froide pendant une heure. Essuyez-les et brossez-les vigoureusement. Remettez-les dans l'eau froide pendant vingt-quatre heures.

Dans une nouvelle eau, faites bouillir les oranges jusqu'à ce qu'une fourchette y pénètre avec la plus grande facilité. Avant de mettre vos oranges à tremper, vous les avez pesées telles que vous les avez achetées. Pesez le même poids de sucre. Prenez l'eau dans laquelle ont bouilli les oranges, mettez-y le sucre et faites bouillir en écumant. Coupez alors les oranges en tranches aussi fines que possible, enlevez les pépins et jetez-les dans le sirop en ébullition. Quand ces morceaux sont transparents comme du cristal, la gelée est à point.

Mettez en pots et couvrez immédiatement.

Gelée de rhubarbe. — Peler les tiges de rhubarbe, les couper en dés et les mettre dans une bassine de cuivre non étamé ; les couvrir d'eau et les laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes ; les mettre égoutter sur un tamis, peser le jus, y ajouter un poids équivalent de sucre, et faire bouillir à feu vif pendant 20 minutes.

Confitures de melon. — Choisir des melons bien mûrs, en ôter les pépins ; couper les melons en tranches que l'on pèlera ; couper les tranches en petits dés et les mettre égoutter sur un tamis pour en extraire le jus. Presser légèrement.

Peser la pulpe, y ajouter un poids équivalent de sucre, et faire cuire jusqu'à ce que la confiture soit assez épaisse pour tomber très lentement de l'écumoire que l'on y aura plongée.

La mettre dans des pots et, le lendemain, couvrir les pots avec du papier imbibé de cognac. Se conserve très bien.

Pâte de coings. — Pelez de beaux coings sains que vous faites cuire dans peu d'eau ; vous obtenez ainsi une belle pâte transparente. Laissez refroidir, passez au tamis en mélangeant un poids égal de poudre de sucre. Vous étendez ensuite cette pâte sur des assiettes, elle devient dure au bout de quelques jours ; vous poudrez avec une poudre de sucre et découpez en morceaux que vous laissez sécher en boîtes de bois.

Confitures de figues. — Préparer un sirop de sucre dans la proportion d'une pinte d'eau pour six livres de figues. Aromatisez ce sirop avec de la cannelle, du citron, du girofle ; faites cuire dedans des figues dont vous avez enlevé la queue, et que vous coupez en quatre. Vous vous assurez que la confiture est cuite, lorsqu'en retirant le sirop, il forme de petites boules arrondies.

Melon glacé. — Choisissez un beau melon, bien mûr et très parfumé, divisez-le par côtes, ôtez-en la partie comestible dont vous pesez une livre.

Coupez alors en morceaux la chair du melon, saupoudrez-la d'une cuillerée de sucre en poudre et mettez-la dans un endroit bien frais ou dans la glace. Ensuite, faites fondre dans une casserole une demi-livre de sucre granulé, ajoutez-y une grande cuillerée de fleur d'oranger, quatre jaunes d'œufs, une bonne tasse de crème et mettez le tout à feu doux en ayant soin de remuer jusqu'à ce que ça soit fondu et épaissi ; ajoutez-y encore 5 feuilles de gélatine avec l'eau dont on les aura recouvertes pour les faire tremper, une demi-heure environ avant de les employer. Retirez la casserole du feu, passez cette crème à l'étamine et laissez-la refroidir.

Pendant ce temps, pressez en purée une livre de chair de melon.

Huilez un moule avec de l'huile d'olive fine.

Fouettez un verre de crème double épaisse mais bien fraîche.

Alors mélangez bien ensemble la crème refroidie, la purée de melon et la crème fouettée.

Emplissez-en le moule que vous enterrez dans de la glace pilée une heure et demie environ.

Au moment de servir, trempez quelques secondes le moule dans de l'eau chaude, retournez-le sens dessus dessous sur le plat de service recouvert d'une serviette pliée.

Gelée de pommes. — Prenez des pommes reinettes que vous découpez en quartiers après les avoir soigneusement pelées. Faites-les cuire dans une bassine sur le feu avec de l'eau, suffisamment pour qu'elles y baignent bien, et le jus de trois citrons. Passez au tamis. Pesez ce jus sur poids égal de sucre et faites recuire. Lorsque la gelée commence à épaissir, passez de nouveau, mettez en pots en ajoutant à la purée de petits filets d'écorces de citron. On peut faire de la gelée avec d'autres pommes que la reinette ; mais elle est de moins belle qualité.

Bonbons russes. — Mélangez 5 onces de miel et, en même proportion, beurre frais, chocolat et sucre en poudre. Faites cuire sur un feu vif en remuant sans cesse la pâte pour qu'elle ne s'attache pas. Mettez refroidir dans un plat de terre beurré et détaillez avec l'emporte-pièce en fer-blanc.



DESSERTS

Crème légère. — Séparez des jaunes d'œufs de leurs blancs et délayez les jaunes ; lorsqu'ils sont bien délayés, vous versez dedans du lait bouilli sucré vanillé tiède. Mélangez le tout ; ajoutez en remuant toujours une cuillerée de **Farine " Regal ".** Les blancs sont battus en neige et placés au-dessus de cette crème que l'on sert froide. On peut aussi mélanger les blancs à la crème ; mais il faut en ce cas servir de suite.

Crème rapide. — Mettre dans un bol quatre jaunes d'œufs et un quart de sucre en poudre. Mélanger le tout et remuer avec un demiard de lait bouilli. Verser dans la casserole et faire cuire à tout petit feu en remuant constamment. On verse ensuite dans un bol et on laisse refroidir. Cette crème se parfume au citron, à la vanille, au café, etc., suivant le goût.

Crème anglaise. — Faites bouillir une chopine de lait sucré et vanillé, et laissez-le tiédir ; puis versez-le sur les jaunes d'œufs que vous avez délayés avec soin dans une terrine. Remettez cette crème dans une casserole et faites cuire doucement au bain-marie. Versez dans un compotier à travers une passoire et servez avec de petites gaufrettes.

Crème à la minute. — Il faut un œuf par convive. Prenez autant de jaunes d'œufs que vous avez de convives et mettez-les dans une terrine de porcelaine. Incorporez-y petit à petit en tournant comme pour la mayonnaise, du sucre en poudre et un verre de kirsch ou de rhum par œuf environ. Si possible, mettre à glacer.

Crème glacée au chocolat à la crème. — Faites mollir au bain-marie 6 barres de chocolat, 6 cuillerées de sucre en poudre, laissez tiédir, ajoutez-les en tournant à 6 jaunes d'œufs et délayez encore dans ce mélange un verre de bonne crème. Laissez refroidir dans le compotier où ce mets sera servi. Excellent et économique. La crème se sert au bout de quelques heures.

Crème aux fraises. — Faites une crème à la vanille un peu épaisse. Ecrasez au tamis trois chopines de fraises des champs ; sucrez ce jus épais, que vous versez dans la crème froide un peu avant de servir. Vous garnissez le dessus du compotier avec des fraises fraîches entières, et vous ne remuez le tout qu'au moment de servir vos convives.

Crème de fraises framboisées. — Passez au tamis une livre de fraises et de framboises, ajoutez à ce jus de la poudre de sucre. Battez en mousse une pinte de bonne crème et ajoutez-y le jus des fruits. Mettre sur glace et servir frais.

Mousse aux fraises. — Réduisez en purée une livre de fraises mûres à point, passez à travers un tamis, ajoutez et mélangez 5 onces de sucre en poudre et mettez dans une timbale dans de la glace, couvrez d'un plateau de glace, après une heure et demie environ, mélangez à votre purée une chopine de crème fouettée, versez en pyramide dans une couronne de meringues et servez vivement pour que les meringues restent croustillantes et que la mousse soit froide. A défaut de meringues, employez des biscuits dits " doigts-de-dames ".

Fraises à la nancéenne. — Procurez-vous des macarons qui soient bien croquants ; pour cela, ils ne doivent pas être trop frais, les écraser et les mélanger à du caramel brun et liquide. Vous en formez ainsi une sorte de pâte que vous faites cuire au bain-marie en évitant qu'elle prenne trop de consistance. Dresser cette pâte ensuite dans de petits pots de porcelaine, de façon à en recouvrir les parois. Remplir de crème fouettée parfumée à la vanille et de petites fraises. On met à glacer sur de la glace pilée placée dans une terrine et on sert le plus froid possible cet entremets exquis.

Crème Chantilly. — Battez avec un fouet en fil de fer de la crème fraîche, quand elle est bien montée et épaisse, vous sucrez avec du sucre fin vanillé. Tenir au frais avant de servir.

Crème Duchesse. — Mêler ensemble une once de **Farine "Regal"** et autant de beurre, ajouter une chopine de lait et faire bouillir trois minutes. Retirer du four et ajouter trois jaunes d'œufs, puis faire bouillir une minute. Retirer encore une fois du feu et ajouter une pâte aux meringues faite avec deux onces de sucre vanillé et les blancs d'œufs. Au bout de deux minutes de cuisson, la crème est faite. Laisser refroidir et servir avec une garniture de fruits confits.

Glace au café. — Dans de la crème chaude, faites infuser du café grillé. Préparez une crème comme d'ordinaire avec crème, jaunes d'œufs, sucre ; parfumez avec l'infusion ; laissez refroidir et mettez à glacer dans la sorbetière.

Parfait au café. — On prépare du bon café noir, on délaye un jaune d'œuf et une grande cuillerée de crème double par tasse de café ; on met au feu en faisant épaissir sans laisser bouillir. On laisse refroidir et l'on met dans un moule pour faire glacer. C'est un entremets délicieux et qui favorise bien la digestion.

Crème renversée caramel. — Ce plat est excellent pour les estomacs délicats ; c'est un entremets facile à exécuter et qui plaît généralement à tous. Faites bouillir une pinte de lait sucré vanillé, que vous mélangez à quatre œufs entiers battus avec six jaunes d'œufs. Ce mélange soit se faire avec soin et lorsque le lait est refroidi, de façon qu'il ne cuise pas les œufs. Certaines personnes prennent le soin de passer cette crème afin de la rendre plus claire. C'est une précaution que beaucoup négligent et qui n'est certes pas indispensable. Beurrez un moule et versez-y la crème que vous faites cuire au bain-marie. Lorsqu'elle est prise, vous la renversez sur une assiette et dorez avec un caramel.

Bananes en daube. — Otez la peau de bananes mûres et rangez-les ainsi épluchées dans un plat beurré. Mettez au-dessus du sucre en poudre, un peu de beurre, d'eau, de cannelle, et faites cuire au four.

Croûtes aux pêches. — Beurrez une tourtière et garnissez-la de croûtes de pain de manière à remplir tout le fond. Prenez des pêches bien mûres que vous fendez en deux et dont vous enlevez les noyaux. Disposez-les sur les croûtes de pain et garnissez l'intérieur de poudre et de sucre et de beurre. Il faut beaucoup de poudre de sucre. On la malaxe avec le beurre de façon à former une noix qui déborde de la pêche. Faites cuire au four de campagne. Pour servir, il faut détacher du plat et présenter le mets avec les croûtes au dessus formant dôme.

Pain aux bananes. — Epluchez six bananes, faites-les blanchir et, quand elles sont bien molles, écrasez-les en purée ou, mieux, passez-les au tamis. Délayez la purée avec six jaunes d'œufs, du sucre, un peu de vanille, un peu de beurre et six œufs battus en neige. Mettez en moule et faites cuire au four.

Pêches flambantes. — Faites blanchir dans de l'eau sucrée avec canelle de belles pêches bien à point. Lorsqu'elles sont cuites, retirez-les, mettez-les sur un compotier en pyramide. Faites réduire le jus, jetez-le sur les pêches, avec sucre en poudre, rhum ; mettez le feu et faites brûler sur la table.

Pommes au beurre. — Pelez et videz, avec un vide-pomme, de belles pommes de reinette ; parez-les comme pour une compote ; faites-les cuire aux trois quarts avec du sucre, puis égouttez-les. Faites, avec une quantité égale de pommes, une marmelade comme pour une charlotte ; versez-la sur un plat. Quand elle est cuite, ajoutez-y une couche de confitures à votre choix ; placez sur cette marmelade les pommes, que vous emplissez de beurre par le trou fait à chaque pomme par l'emporte-pièce ; glacez avec du sucre pulvérisé ; mettez-les au four pour leur faire prendre couleur ; relevez-les et servez-les, après avoir bouché chaque trou avec une cerise confite.

Croquettes de pommes. — Ayez de la marmelade de pommes parfumées à la cannelle ou bien au jus de citron, froide, un peu sèche, dans laquelle vous incorporez des blancs d'œufs battus en neige, et un peu de fécule de pommes de terre ; donnez-leur une forme ronde ou ovale, et les passez une ou plusieurs fois à l'œuf battu, puis dans de la chapelure ; mettez-les dans du beurre bouillant, faites-les frire ; servez-les, chaudes ou froides, saupoudrées de sucre pilé.

Salade d'oranges. — Pelez des oranges, enlevez pépins et fibres, découpez en rondelles peu épaisses et rangez-les dans un saladier ou un plat creux ; d'autre part, avec des morceaux de sucre que vous aurez frottés sur la pelure des oranges, préparez un sirop très épais et versez-le bouillant sur les tranches d'oranges. Servez froid, glacé si possible.

Punch aux œufs avec lait. — Battre avec énergie un œuf entier et une cuillerée à soupe de poudre de sucre, ajouter un peu de lait, battre, ajouter le reste du lait, une cuillerée à bouche de cognac. Quand le tout est bien mélangé, bien battu, servir. Ce mets doit être fouetté très longtemps, pour avoir toute sa saveur.

Savarin au rhum. — Mettez dans une terrine une livre de **Farine "Regal"** et mettez au milieu, dans le creux, 2 carrés de levure que l'on mélange au quart de la farine avec un peu de lait. Ce mélange forme le levain ; lorsque ce dernier a doublé de volume, on l'ajoute au reste de la farine avec deux œufs et un demi-verre de lait. Remuez la pâte et, lorsqu'elle est bien unie, y ajouter encore un œuf, trois quarts de beurre, une once de sucre en poudre et trois cuillerées à soupe de lait chaud. Continuez, sans cesser de battre, à incorporer trois œufs. Prenez un moule à savarin que vous beurrez et, sur ce fond, semez des amandes hachées, versez la pâte. Laissez monter et, lorsque la pâte remplit complètement le moule, faites cuire au four. Lorsque la cuisson est terminée, vous retirez le savarin du moule, laissez refroidir et arrosez de rhum mélangé de sucre.

Tourte fondante. — Il faut une livre de beurre frais, huit œufs, une livre de fécule, un peu de zeste de citron râpé. Frottez le beurre avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il forme une sorte d'écume ; ajoutez-y un œuf entier, deux cuillerées à bouche de fécule, deux cuillerées à bouche de sucre pilé passé au tamis ; mélangez le tout ; continuez de la sorte jusqu'à ce que vous ayez employé tous les œufs, le beurre et la fécule. Battez le tout durant une heure au moins, beurrez une tourtière, mettez-y la pâte, mettez dans un four modérément chauffé, laissez-y la tourte pendant une heure au moins.

Le bon chocolat. — Les véritables amateurs de chocolat ne goûtent pas beaucoup les variétés très sucrées ou très vanillées ; ce qu'ils aiment surtout, c'est le chocolat lui-même, pourvu qu'il soit cuit à point, très fondant, très velouté et très homogène.

Chocolat au lait. — La proportion moyenne est d'une tablette par tasse de lait. On coupe le chocolat en petits morceaux et on le jette dans la quantité de lait nécessaire, en ébullition ; on fait bouillir à petits bouillons, d'une façon constante, pendant qu'on tourne lentement le liquide avec une cuiller de bois ; par ce procédé il est parfaitement lisse et sans aucun grumeau et le parfum du chocolat est mis en valeur.

Le seul reproche que certains amateurs peuvent lui faire, c'est de ne pas être assez léger. On remédie à cet inconvénient assez facilement. Quand le chocolat est achevé de la façon que nous venons d'indiquer, on le place dans un récipient et on le fait mousser. On le sert tout de suite avant que la mousse ne disparaisse.

Chocolat à l'eau. — Beaucoup, parmi les fervents du chocolat, préfèrent la préparation à l'eau ; ils assurent que le liquide est plus léger, plus lisse et d'un parfum plus franc. On le réduit encore en petits morceaux et on le jette dans l'eau bouillante ; on remue lentement, avec une cuiller de bois, pendant la cuisson qui doit être ici prolongée durant une demi-heure. Comme l'eau qui bout si longuement s'évapore en partie, il faut mesurer largement l'eau afin qu'il y ait une tablette de chocolat par tasse de liquide, après la cuisson. On gâterait le chocolat si l'on rajoutait de l'eau après coup. Le chocolat à l'eau ainsi travaillé est excellent froid, une demi-journée après sa préparation. Quand on doit recevoir des gourmets, on fera bien de préparer du chocolat à l'eau froide, suivant ce procédé.

Chocolat à la crème fraîche. — Voici un chocolat cuit excellent, très apprécié pour les goûters. On fait du chocolat à l'eau, pas très épais ; lorsqu'il est cuit, on le met à feu doux afin que l'ébullition cesse et on y ajoute une cuillerée de crème par personne ; on tourne afin d'obtenir un mélange homogène et on sert chaud.

Chocolat lié. — Pour les goûters, uniquement, on fait volontiers du chocolat plus velouté à l'aide de jaunes d'œufs. On fait du chocolat au lait, puis, au fond de la chocolatière, on met des jaunes d'œufs, un pour deux tasses généralement et on les bat ; on verse le chocolat lentement, en remuant pour éviter de cuire les jaunes. C'est un chocolat très savoureux, qui se rapproche de la crème au chocolat et qu'on ne peut boire qu'en petites quantités. On l'offre dans de petites tasses. Il ne convient pas aux enfants. On y ajoute un grain de sel, délicatement dosé, comme pour les pâtisseries, afin de mieux faire ressortir le goût du sucre.

Parfait au chocolat. — Prenez à poids égal des œufs, du chocolat, du sucre pilé, du beurre. Faites fondre le chocolat dans très peu d'eau ; ajoutez le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre, un peu de vanille, les blancs battus en neige, une cuillerée de fécule. Remuez et faites cuire dans un moule beurré à feu doux.

Chocolat à la crème fouettée. — On fait du chocolat au lait comme nous l'avons dit précédemment. D'autre part, on fouette de la crème fraîche sucrée et vanillée, jusqu'à obtenir une mousse très légère, on verse le chocolat dans les tasses et on met à la surface de chacune d'elles une couche de crème fouettée, laissant au consommateur le soin de faire le mélange avec sa cuiller.

Pots de crème au chocolat. — Sucrez une chopine de lait avec un quart de sucre et faites fondre dans ce lait une tablette de bon chocolat, ajoutez un peu de vanille. Faites bouillir, puis, lorsque le lait est bouilli, vous éloignez la casserole et laissez refroidir au coin du poêle. Prenez six jaunes d'œufs que vous délayez soigneusement et que vous ajoutez au chocolat. Versez le mélange dans de petits pots. Dans une casserole plate, faites bouillir de l'eau et rangez-y les petits pots de manière qu'ils ne trempent qu'à moitié. Couvrez et faites cuire. Retirez au bout de dix minutes environ et servez froid. On peut ajouter à cette crème cuite un léger nuage de crème fouettée. Si l'on ne possède pas de petits pots, on peut faire cuire le tout dans un moule unique.

Eclairs au chocolat. — Mettez dans une casserole sur le feu le mélange suivant fait d'un verre d'eau, d'un quart de beurre, une grande cuillerée de sucre en poudre et un peu de sel. Lorsque le mélange commence à monter, vous y ajoutez cinq onces de **Farine "Regal".** C'est le moment de travailler la pâte d'une main ferme et vigoureuse, de telle façon qu'elle claque et se détache bien de la casserole. Vous retirez du feu et versez la pâte dans une terrine en ajoutant cinq œufs et vous recommencez à battre vigoureusement, de manière à obtenir une pâte onctueuse, souple, qui ait la consistance d'une crème solide. Pour former l'éclair on se sert d'un instrument spécial : c'est une poche à douille dans laquelle on place la pâte. Celle-ci coule en languette que l'on place de distance en distance sur une tôle beurrée. Faire prendre au four. Au moment de servir on met à l'intérieur du gâteau de la crême de chocolat, de café ou de vanille. Le dessus est glacé au chocolat, au café ou au caramel.

Le cacao. — Les estomacs délicats ne supportent pas tous le chocolat ; on peut préparer pour eux du cacao qui est un chocolat privé de son beurre naturel. Il est léger, facile à digérer, mais moins savoureux. Chaque fabricant de cacao donne sur la boîte la méthode de préparation. On dissout le cacao à froid dans un peu d'eau et on le jette dans le reste de l'eau ; on fait bouillir, on

retire après deux minutes d'ébullition. La proportion est, en général, d'une cuillerée par tasse.

On fait de même avec le lait.

On sucre avec de la poudre de sucre vanillée ou non suivant les goûts.

Le cacao ne doit pas être préparé à l'avance.

Blanc-manger. — Faites tremper pendant une heure six onces et demie d'amandes douces et une once d'amères. Mondez-les ensuite, pilez-les ; une fois très fines, mouillez-les avec une pinte d'eau froide. Ajoutez à votre liquide trois quarts de livre de sucre et 20 feuilles de gélatine clarifiée. Passez au tamis de soie, puis ajoutez cinq cuillerées d'eau de fleur d'oranger. Versez votre lait d'amandes dans une bassine, sur glace salée et pilée ; travaillez jusqu'à ce que votre lait commence à se lier, puis versez-le dans un moule que vous entourerez de glace pilée, mais non salée, pour activer l'opération.

On fait le blanc-manger au café, au chocolat, à la vanille, suivant les goûts.

Bananes Négresse. — Choisissez les bananes les plus mûres, celles qui ont la peau noire et dont l'intérieur a un aspect crémeux. Pelez-les, coupez-les en tronçons avec précaution, car elles s'écrasent facilement. Mettez-les dans un plat beurré, laissez-les cuire une demi-heure au four. Servez chaud ou froid.

Bananes au beurre. — Prendre des bananes très mûres, même avec la peau noire, les éplucher, les placer dans un plat beurré, les saupoudrer de sucre ; faire cuire au four 8 à 10 minutes environ. Servir chaud ou froid à volonté.

Salade de bananes. — Vous découpez des bananes en tranches très égales que vous rangez dans un compotier de verre, poudrez de sucre. Pressez des oranges et un citron pour douze bananes et arrosez-en les tranches. Vous servez au bout de deux heures, après avoir pris soin de tenir le liquide bien au frais ou sur la glace.

Charlotte russe aux pommes. — Après avoir fait une bonne marmelade de pommes de reinettes, que vous aurez laissé suffisamment réduire, ajoutez une cuillerée de confiture ou fine marmelade de pêche et mélangez bien, puis garnissez soit un moule à charlotte ou une casserole très bien essuyée, de biscuits dits : " doigts-de-dame ", posés serrés les uns à côté des autres, et décorez aussi le fond du moule de biscuits coupés qui doivent le couvrir partout. Cinq minutes avant de servir, mettez la marmelade de pommes tiède et bien réduite dans le moule, tapez-le un peu pour que tout le moule soit bien garni du fond, emplissez-le bien, mettez dessus quelques biscuits coupés, passez-le au four cinq minutes, mettez un plat sur le moule ayant un papier dentelle ou serviette et retournez vivement le moule ; retirez-le avec précaution, bien droit. Servez de suite et tel quel.

Ananas au kirsch. — Faire, dans un poêlon de cuivre ou dans une casserole émaillée, un sirop de 22 à 25 degrés. Ouvrir la boîte d'ananas, jeter l'eau qu'elle contient. Sortir le fruit, le fendre en deux dans sa hauteur. Enlever les points durs qui pourraient y subsister ; ensuite, le couper dans la largeur en tranches de même épaisseur. Faire cette opération sur une planche ou sur un plat, de façon à recueillir le jus du fruit. Jeter toutes les tranches dans le sirop bouillant, couvrir la casserole et faire repartir à ébullition jusqu'au bouillon couvert sur les tranches. Mettre tranches et sirop dans un saladier ; laisser refroidir. Egoutter le sirop dans une casserole émaillée. Faire réduire le sirop. Pendant ce temps, ranger les tranches d'ananas dans un compotier. Verser sur les tranches un bon verre à liqueur de vrai kirsch. En retirant le sirop du feu, y jeter un verre (ou deux) à liqueur de même kirsch. Verser le sirop sur les tranches. Ne jamais verser le kirsch dans le sirop bouillant.

Pommes au caramel. — Pour six personnes, six pommes moyennes. Pelez-les, videz-les avec un vide-pommes en ayant soin de ne pas les endommager. Coupez des tranches de mie de pain que vous faites frire dans le beurre. Beurrez la tourtière ; placez-y vos tranches de pain et les pommes dessus, emplissez le vide de vos pommes de sucre. Placer sur un feu doux, il est nécessaire que les pommes cuisent à petit feu. Quand elles sont cuites, disposez-les sur un plat et recouvrez-les de caramel que vous laissez refroidir.

Aspic de pommes à la crème. — Eplucher deux livres de pommes de reinette, et les couper en lamelles fines. Les mettre au fur et à mesure dans une casserole avec trois quarts de livre de sucre cristallisé, ½ gousse de vanille, sans une goutte d'eau. Placer sur un feu doux en couvrant la casserole. Laisser cuire pendant 5 heures et demie sans remuer, mais en secouant souvent la casserole pour empêcher que les pommes ne s'attachent. Laisser cuire encore une demi-heure, mais en tournant sans cesse pour donner à l'appareil une parfaite homogénéité. La compote cuite, retirer du feu et ajouter une once de beurre fin par petits morceaux en remuant toujours. Passer dans un tamis ; verser l'appareil dans un moule beurré et laisser au frais pendant 12 heures. Retourner ensuite le moule sur un plat, puis verser au milieu et autour de l'aspic une crème prise et froide.

Pain mignon aux amandes. — Pilez une demi-livre d'amandes, en les humectant d'un blanc d'œuf ; joignez-y, en pilonnant, une demi-livre de sucre en poudre, ensuite trois jaunes d'œufs, une demi-livre de **Farine " Regal "** et cinq onces de beurre ramolli, pétrissez le tout, formez-en des petits pains. Ayez une plaque de tôle ou de ferblanc, passez-la à la cire vierge, rangez-y les petits pains, dorez-les au jaune d'œuf étendu d'un peu d'eau et faites-les cuire à bonne chaleur, un quart d'heure environ ; les servir pour dessert.

Croquets. — Prendre une livre de **Farine " Regal "**, ½ livre de sucre en poudre, trois quarts de livre de beurre, deux jaunes d'œufs, un peu de citron et de vanille, quelques grains de sel, deux cuillerées à soupe de rhum. Vous faites cuire les jaunes d'œufs dans de l'eau bouillante et lorsqu'ils sont durs et froids, vous les écrasez avec une fourchette d'argent. Sur la planche à pâtisserie, vous mettez le sucre en poudre, la farine, le citron, y joignez le beurre que vous travaillez à la main et arrosez de rhum. Vous laissez la pâte reposer quelques heures près du feu, au bout de ce temps, vous étendez la pâte en rouleau et la détaillez en la découpant avec le bord d'un verre. Vous dorez en passant un peu de lait au-dessus du gâteau et faites cuire au four mi-chaud durant vingt minutes.

Pain de Gênes. — Voici une spécialité de pâtisserie fine dénommée pain de Gênes, mais n'y ressemblant absolument en quoi que ce soit. Ayez : une demi-livre de **Farine " Regal "**, 2 carrés de levure, trois œufs entiers, 2 onces de beurre, 2 onces de sucre en poudre, 2 onces d'amandes, 1 once d'écorce d'orange et de citron, une cuiller à thé de sel fin, ½ once de raisins de Smyrne, le zeste d'un demi-citron, un demiard de crême. Se prépare comme toutes les pâtes à levure (brioche, baba) ; on y incorpore les fruits confits et on laisse lever. Le lendemain, se façonne en forme de rouleau allongé ; on laisse lever au double de son volume ; on dore avec de l'œuf battu, puis cuire à four de bonne température. le lendemain, découpez en tranches épaisses de trois quarts de pouce, rangez-les sur plaque et faites griller au four.

Macarons de Nancy. — Jetez dans une pinte d'eau bouillante un demi-quart d'amandes, laissez pocher quelques minutes après avoir couvert, mondez les amandes et écrasez-les dans un mortier. Ajoutez un blanc d'œuf en neige, ½ once de sucre en poudre vanillé et un verre à bordeaux de crème. Faites une pâte que vous faites chauffer doucement et roulez des noisettes de cette pâte dans le blanc d'œuf. Mettez-les à cuire au four sur un papier mouillé. La cuisson dure une heure environ.

Souffié de fécule. — Pour les estomacs délicats, pour les enfants et les vieillards, il est nécessaire de faire des plats sucrés ; ce n'est point un luxe pour eux, mais un impérieux besoin. Voici un entremets qui réclame peu de dépense. On délaye deux bonnes cuillerées de fécule dans une chopine de lait sucré et vanillé, on fait cuire doucement sur le feu, 2 ou 3 minutes, en tournant toujours. D'autre part, on a cassé 3 œufs et séparé les blancs des jaunes ; les blancs sont battus en neige ferme. On verse le lait chaud dans les jaunes goutte à goutte, en tournant, de manière que les jaunes ne cuisent pas, on mélange ensuite les blancs battus à la masse, en tournant toujours. On verse le tout dans une casserole de métal, allant au four. A la surface on met du sucre en poudre ; on laisse cuire au four un quart d'heure et on sert chaud.



LEGUMES ET ENTREMETS

Asperges. — Il faut les choisir bien fraîches, nouvellement coupées, sans taches de rouille, ni morsures d'insectes ; la tête d'un beau violet et le reste de l'asperge très-blanc ; l'espèce verte est moins délicate.

Pour les manger en petits pois, il faut les choisir bien vertes et de petite dimension, mais aussi bien fraîches, bien tendres et bien intactes.

Asperges à la sauce blanche. — Grattez, lavez et coupez de même longueur ; attachez par petites bottes.

Faites bouillir dans une casserole ou dans une marmite, avec un peu de sel, une quantité d'eau assez grande pour que les asperges y baignent complétement ; lorsque l'eau bout à gros bouillons, mettez-y les asperges ; laissez cuire ; il faut un quart d'heure environ ; pour être bonnes il faut que les asperges soient un peu croquantes. Egouttez, coupez les ficelles, servez dans une serviette pliée en losange, accompagnées d'une sauce blanche dans un saucier.

Les asperges qui resteront peuvent être mangées froides à l'huile ou bien coupées en petits morceaux et mises dans des œufs brouillées.

Asperges à l'huile. — Faites-les cuire comme pour les manger à la sauce blanche, ôtez de l'eau, laissez un peu refroidir ; mangez avec huile, vinaigre, sel et poivre et un peu de moutarde française aux fines herbes.

Asperges en petits pois.—Prenez de petites asperges; coupez-les, en vous arrêtant lorsque vous arrivez à la partie dure, en petits morceaux à peine plus gros que le bout du petit doigt ; jetez une ou deux minutes à l'eau bouillante ; égouttez ; mettez dans une casserole avec du beurre, un morceau de sucre, un oignon, deux ou trois cuillerées d'eau tout au plus, laissez cuire à petit feu, casserole couverte, une demi-heure tout au plus ; ôtez l'oignon ; liez avec deux jaunes d'œufs ou un jaune d'œuf et une ou deux cuillerées de crême.

Asperges aux œufs. — Coupez les asperges à deux pouces de la tête et coupez ces morceaux en deux, faites cuire à l'eau salée, retirez très croquantes et passez au beurre avec sel et un peu de sucre ; mettez sur un plat et entourez d'œufs pochés.

Asperges au gruyère. — Prenez des asperges vertes et faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel. Lorsqu'elles sont à peu près cuites, retirez-les de l'eau et ne prenez que la partie verte que vous coupez par morceaux ; prenez un plat qui aille au four, mettez-y du beurre, puis un lit d'asperges saupoudrées de fromage de gruyère râpé, sel, poivre, beurre. Recommencez par un lit d'asperges saupoudrées de fromage râpé, sel, poivre et beurre fondu et faites prendre couleur à four doux.

Les pointes d'asperges de Californie en boîtes et toutes prêtes à employer peuvent remplacer les asperges fraîchement cueillies.

Asperges au jambon. — Faites blanchir des pointes d'asperges vertes dans une sauce blanche très légère et servez-les avec une sauce au jambon préparée de la manière suivante : faites cuire dans une casserole quelques tranches de jambon, avec du jus de viande, du bouillon, sel, poivre, persil, et, lorsque cette sauce a bien mijoté, la verser sur les pointes d'asperges.

Asperges en petits pois. — Prenez des asperges vertes que vous détaillez en petites tranches régulières. Faites-les blanchir à l'eau salée en ayant soin qu'elles conservent une certaine fermeté. Placez dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais dans lequel vous faites revenir vos asperges. Salez, sucrez, verdissez avec un peu de persil et un cœur de laitue. Mouillez d'un peu de bouillon, baissez le feu et laissez dix minutes à feu doux. On ajoute au moment de servir un morceau de beurre et un jaune d'œuf.

Poireaux en asperges. — Eplucher des poireaux de façon à ne garder que la partie blanche. Liez avec du fil des poireaux au nombre de quatre à cinq de façon à obtenir quelques paquets que vous faites blanchir à l'eau bouillante vinaigrée. Servez avec une sauce blanche et jus de citron.

Aubergines sur le gril. — Coupez les aubergines en deux dans le sens de leur longueur ; saupoudrez-les de sel et poivre, et arrosez-les d'un peu d'huile d'olive ; laissez-les ainsi une demi-heure ; faites-les cuire sur le gril à feu vif, 5 minutes de chaque côté en les arrosant de temps en temps avec un peu d'huile.

Aubergines frites. — Pelez, coupez en tranches, saupoudrez de sel ; laissez-les dégorger un instant, pressez, afin d'en exprimer l'eau ; trempez chaque tranche dans une pâte à frire et faites frire dans de la bonne huile d'olive.

Aubergines farcies. — Pour cinq ou six personnes, prenez trois aubergines moyennes.

Coupez-les en deux parties sur le sens de la longueur ; enlevez la chair de l'intérieur.

Mettez dans un plat à sauter deux cuillerées de bonne huile

d'olive ; rangez-y les aubergines et faites-les revenir à feu vif ; lorsqu'elles sont d'une belle couleur blonde, égouttez-les sur un linge, le côté creux en dessous.

Hachez la portion que vous avez ôtée de l'intérieur et pressez-la bien dans un linge pour en extraire toute l'humidité ; mettez l'huile dans le plat à sauter plein une cuillère de **Farine " Regal "**, remuez sur feu vif jusqu'à ce que huile et farine soient d'une belle couleur brune ; mouillez avec un demi-verre de jus ; mettez dans cette sauce la chair d'aubergines hachée, trois cuillerées de fines herbes hachées fin, sel, poivre ; faites réduire.

Garnissez les morceaux d'aubergines avec cette espèce de farce ; rangez-les dans le plat à sauter en ajoutant deux cuillerées d'huile d'olive ; saupoudrez-les de mie de pain fine séchée au four, et faites cuire pendant dix minutes feu dessus feu dessous.

Aubergines farcies (autre recette). — Prenez trois aubergines bien mûres, fendez-les en deux dans leur longueur, retirez la chair de dedans sans percer l'écorce et hachez-la ; ajoutez sel, poivre, un peu de vinaigre ainsi qu'un oignon, la moitié d'une gousse d'ail, persil et fines herbes que vous aurez préalablement hachés ; passez le tout au beurre. Faites tremper ensuite deux grosses mies de pain dans du bouillon ou du lait, ajoutez une demi-livre de chair à saucisses. Pilez toute cette composition et farcissez avec vos aubergines que vous saupoudrez et cuisez à un feu doux.

Aubergines farcies (autre recette). — Prenez-les d'un violet foncé, fendez-les en deux dans le sens de la longueur en les creusant avec la cuillère, enlevez la moitié de la chair que vous écraserez et hacherez avec une cuillère en bois en y mêlant du beurre, une boîte de champignons que vous aurez hachés, sel et poivre. Remplissez de cette farce les aubergines creusées, passez-les, et après avoir mis dans une tourtière deux cuillerées de bonne huile d'olive, rangez-y vos aubergines. Mettez au four, la cuisson doit être d'une heure au feu doux.

Carottes à la Vichy. — Choisir de jeunes carottes très petites, les gratter, les faire revenir dans du beurre frais avec un peu de sel. Les remuer sans cesse, pour qu'elles n'attachent pas. Lorsqu'elles sont presque cuites, les saupoudrer de sucre en poudre. Les servir très rissolées.

Carottes aux fines herbes. — Coupez et faites blanchir des carottes ; laissez bouillir jusqu'à entière cuisson : égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil et ciboule hachés fin, un peu de sel et une ou deux pincées de sucre en poudre : faites sauter pendant quelques minutes à feu doux afin d'éviter que le beurre tourne en huile ; lorsque le beurre est fondu, versez sur un plat et servez.

Carottes à la maître d'hôtel. — Faites-les cuire dans de l'eau salée et beurrée, puis, mettez dans une casserole, beurre, persil, ciboules hachées, sel et poivre. Faites égoutter les carottes que vous jetterez dans la sauce. Sautez-les et servez.

Citrouille gratinée. — Prenez une citrouille que vous détaillez en tranches et faites cuire à l'eau salée. Lorsque les tranches sont bien égouttées, vous les arrosez de beurre fondu, saupoudrez de gruyère, poivrez et faites gratiner doucement au four.

Chou rouge aux pommes. — Prenez un chou rouge de bonne grosseur, retirez les feuilles et les côtes dures. Mettez le chou dans un poêlon en terre avec un oignon haché, un peu d'eau et un peu de vinaigre ou un verre de vin rouge ou blanc. Cuisez-le à l'étuvée. Lorsque la cuisson sera à peu près à moitié, ajoutez trois à quatre pommes aigres pelées et émincées. Achevez de les cuire ensemble : assaisonnez au dernier moment, liez avec un morceau de beurre manié et finissez avec un demi-verre de vin.

Il ne faut pas cuire les choux rouges dans une casserole étamée, car ils changeraient de couleur.

Concombres à la crème. — Prenez un concombre blanc, pelez-le ; divisez-le en morceaux un peu gros; faites-les cuire dans de l'eau bouillante, puis retirez-les. Faites une bonne béchamel avec un bon morceau de beurre, liez-la avec un jaune d'œuf et un jus de citron. Mettez dans cette sauce les morceaux de concombre bien égouttés, tenez au chaud.

Concombres à la crème ou à la béchamel maigre. — Epluchez des concombres, coupez-les en forme de dés ; faites-les blanchir à l'eau de sel ; égouttez-les ; jetez-les dans de l'eau froide ; faites-les sécher dans une serviette ; mettez-les ensuite, mais sans bouillir, dans une sauce faite avec de la crême, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine, puis servez.

Concombres au jus. — Faites blanchir des concombres épluchés en morceaux longs et larges et faites-les revenir ensuite dans du beurre et un peu de **Farine " Regal ".** Mouillez avec du jus. Quelques personnes ajoutent un jaune d'œuf pour lier avant de servir.

Haricots verts lyonnaise. — Jetez-les trois minutes dans de l'eau bouillante salée ; retirez et jetez dans de l'eau froide ; égouttez.

D'autre part, coupez des oignons en rondelles, faites-les frire au beurre, dans une poêle, et, lorsqu'ils sont roux, ajoutez vos haricots, en y ajoutant persil et ciboule hachés, sel, poivre ; versez sur un plat et dans la poêle mettez une cuillerée de vinaigre et jetez sur vos haricots, après une minute de cuisson.

Haricots verts sautés. — Mettez les haricots à l'eau bouillante et salée. Lorsqu'ils sont tendres sous les doigts, retirez-les, égouttez et mettez-les dans une casserole mince et plate avec un bon morceau de beurre. Sautez-les quelques minutes après les avoir assaisonnés et servez.

Haricots verts liés. — Epluchez et effilez des haricots verts pas trop gros; lavez-les, mettez-les dans une marmite de terre. Après les avoir fait cuire à l'eau de sel, mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques fines herbes, une cuillerée à café de **Farine " Regal "**. Passez le tout au feu quelques minutes, mouillez avec un peu de bouillon. Mettez alors dans cette sauce les haricots verts en les assaisonnant de poivre et de sel ; faites une liaison avec deux jaunes d'œufs et un peu de crème, liez et servez aussitôt.

Endives au jus. — Epluchez et lavez une douzaine de pieds d'endives, laissez-les entiers, faites-les blanchir une douzaine de minutes à l'eau bouillante salée, retirez et rafraîchissez-les une minute à l'eau fraîche, afin d'enlever l'amertume ; égouttez-les sur un linge et mettez-les mijoter une heure dans une sauce brune ; servez-les ensuite comme entremets de légumes ou pour garnir un plat de viande.

Epinards en salade. — Faites cuire à l'eau salée de beaux épinards, égouttez-les dans un linge, laissez refroidir, assaisonnez comme une salade ordinaire.

Fèves de Lima à la bretonne. — Faites cuire doucement dans du beurre deux ou trois oignons coupés en très petits dés, remuez à la cuiller de bois pour qu'ils cuisent également, et lorsqu'ils commencent à prendre une légère couleur blonde, ajoutez une cuillerée de **Farine " Regal "** et remuez encore pendant quelques instants ; lorsque les oignons et la farine sont un peu jaunis, mouillez avec du bouillon, ajoutez un bouquet garni et laissez réduire ; ajoutez alors les fèves cuites et égouttées, laissez cuire à petit feu pendant quelques minutes, et lorsqu'elles sont bien liées avec la sauce, servez.

Purée de fèves au maigre. — Choisissez de grosses fèves bien fraîches, ôtez-en l'épiderme, puis mettez-les au feu avec un morceau de beurre ; faites-les sauter quelques minutes, mouillez avec du lait ; ajoutez une branche de sarriette, du sel et un très petit morceau de sucre ; laissez cuire doucement ; lorsque les fèves sont cuites, passez-les au tamis ; mettez la purée dans la casserole et, lorsqu'elle est bien chaude, retirez la casserole sur le coin du fourneau et finissez en la liant avec quelques cuillerées de bonne crème et un peu de beurre fin. Servez avec une garniture de croûtons frits au beurre.

Purée de fèves blanches. — Pour huit à dix personnes ayez une pinte et demie de fèves nouvelles ou une pinte de fèves sèches.

Si ce sont des fèves nouvelles que vous employez, mettez-les à l'eau bouillante ; si ce sont des fèves sèches, mettez-les à l'eau froide, même il est bon de les laisser tremper quelques heures ; faites-les bien cuire à pleine eau ; passez à travers la passoire à purée, mais en employant très-peu de la cuisson, car cette purée doit être assez épaisse, beaucoup plus épaisse que la purée pour potage.

Faites blondir dans une poêle gros comme un œuf de beurre ; mettez, si vous l'aimez, un peu d'oignon haché très-fin ; puis lorsque l'oignon a pris un peu couleur, la purée de fèves ; assaisonnez de sel et poivre ; faites cuire à petit feu quelques minutes en ayant soin de remuer afin que la purée ne s'attache pas ; servez.

Salsifis en salade. — Cuits dans l'eau bouillante salée, égouttés, coupés d'un demi pouce de longueur, assaisonnés avec sel, poivre, huile, vinaigre, anchois, câpres et tranches de betteraves, ils sont excellents.

Salsifis à la crême. — Grattez des salsifis et, à mesure qu'ils sont épluchés, jetez-les dans une eau vinaigrée. Faites-les cuire ensuite à l'eau bouillante et, lorsqu'ils sont à point, jetez dessus une sauce blanche faite avec du bon beurre et de bonne crème.

Salsifis frits. — Faites-les cuire à l'eau bouillante salée ; retirez un peu croquants, égouttez, coupez en morceaux de deux pouces et demi; faites mariner dans de l'huile, du vinaigre, sel, poivre ; retirez, trempez dans une pâte à frire et jetez-les dans une friture très chaude ; lorsqu'ils sont dorés, égouttez de nouveau et servez saupoudrés de sel avec persil frit.

Purée de pois cassés verts secs. — Pour 6 personnes une chopine de pois.

Prenez des pois verts secs cassés, mettez-les tremper quelques heures dans l'eau tiède ; mettez cuire avec assez d'eau pour qu'ils ne viennent pas à en manquer. Une fois bien cuits, passez à la passoire.

Faites blondir dans une casserole ou dans une poêle gros comme un œuf de beurre ; faites-y prendre couleur à la moitié d'un oignon hachée très-fin ; mettez la purée ; assaisonnez de sel et de poivre ; faites cuire à petit feu cinq à six minutes en prenant bien garde qu'elle ne s'attache au fond de la casserole.

Cette purée ne doit pas être trop claire.

On peut ne pas y mettre d'oignon si on n'aime pas son parfum.

On peut servir dessus des saucisses fumées, des harengs saurs, cuits sur le gril. Si on la prépare pour manger avec des harengs saurs, il n'y faut pas mettre de sel.

Si on la sert pour manger seule on peut l'entourer de croûtons frits que l'on dispose tout autour.

Petits pois à la paysanne. — Prenez un litre de petits pois verts, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une laitue entière renfermant un bon bouquet garni, deux ou trois oignons entiers et un verre de bouillon. Assaisonnez de sel et de sucre, cuisez à petit feu. Servez les pois après avoir retiré le bouquet.

Croûtes aux champignons. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et vos champignons que vous avez saupoudrés de farine, salez légèrement, mouillez avec un peu de lait ou de bouillon. Lorsque les champignons sont cuits et au moment de servir, délayez un jaune d'œufavec de la crème ou du lait et versez sur les champignons. Laissez prendre et étendez ensuite vos champignons sur des tartines de pain grillé bien beurrées.

Petits pois en boîtes. — Mettez les petits pois égouttés dans une casserole avec du beurre, un morceau de sucre, un peu de sel, un peu de poivre ; faites chauffer à feu doux ; liez avec jaunes d'œufs ou jaunes d'œufs et crême et servez.

Purée de navets. — Epluchez et lavez une quantité de navets bien tendres, faites-les blanchir à l'eau bouillante légèrement salée. Egouttez-les et faites-les cuire à feu très doux et à casserole couverte, avec un morceau de beurre et quelques cuillerées de consommé de volaille ; lorsqu'ils tombent en purée, passez-les au tamis ; remettez cette purée dans la casserole avec un peu de sucre en poudre ; ajoutez-y ensuite quelques cuillerées de velouté réduit, ainsi qu'un morceau d'excellent beurre frais, et tenez la purée bien chaude et sans bouillir jusqu'au moment de servir. On emploie cette purée soit seule, comme entremets, soit comme garniture pour gigots, côtelettes de mouton ou d'agneau, etc.

Champignons sur canapé. — Faites sauter au beurre des champignons, avec sel, poivre, persil, ail haché ; saupoudrez-les de **Farine " Regal "** et mouillez-les de bouillon. Garnissez un plat de tranches de pain grillé, rangez vos champignons au-dessus et arrosez avec une sauce faite de crême et de jaunes d'œufs.

Lentilles. — Les lentilles ne s'emploient qu'à l'état sec ; si vous devez les servir entières, choisissez-les larges et de belle couleur blonde ; si vous les préparez en purée, employez les petites, dites lentilles à la reine ; dans l'un ou dans l'autre cas, triez les lentilles avec soin, lavez-les et laissez tremper dans l'eau pendant dix à douze heures. Placez-les dans une petite marmite de terre avec de l'eau froide plus qu'à couvert, ajoutez un oignon, un bouquet garni, salez et faites cuire à petit feu ; elles sont cuites lorsqu'elles s'écrasent facilement sous le doigt.

CHOUX-FLEURS

Il faut les choisir bien blancs, bien serrés et bien fermes.

Choux-fleurs à la sauce blanche. — Enlevez les feuilles, coupez les queues, mais pas trop près de manière à ne pas séparer les petits bouquets de fleurs ; examinez-les avec beaucoup de soin et d'attention à cause des petites chenilles qui s'y logent d'ordinaire ; même, pour les nettoyer, il vaudrait mieux séparer chaque tête en deux ou quatre ; jetez-les au fur et à mesure que vous les épluchez dans de l'eau fraîche additionnée de vinaigre.

Faites bouillir dans une marmite ou une casserole une quantité d'eau légèrement salée, assez grande pour que les choux-fleurs baignent complétement, autrement ils noirciraient. Lorsqu'elle bout à gros bouillons mettez-y les choux-fleurs la queue en bas. Quand ils fléchissent sous le doigt ils sont cuits, il faut environ un quart-d'heure à vingt minutes. Les choux-fleurs trop cuits sont fades.

Une fois cuits, ôtez-les du feu au moment de les servir si vous désirez qu'ils soient bien blancs. Egouttez-les bien; mettez-les sur le plat, la queue en dessous, et servez accompagnés d'une sauce blanche ou normande dans un saucier ou avec la sauce blanche autour.

Les restes de choux-fleurs à la sauce blanche peuvent s'accommoder au gratin, au fromage, ou se manger frits.

Choux-fleurs à la sauce tomate. — Les préparer et les faire cuire comme les choux-fleurs à la sauce blanche; les bien égoutter et les servir sur une sauce tomate.

Choux-fleurs au gratin. — Les préparer et les faire cuire comme pour les manger à la sauce blanche ; les bien égoutter ; les écraser avec beurre, crême, sel et poivre.

Beurrer le fond d'un plat, y mettre les choux-fleurs préparés comme nous venons d'indiquer ; égaliser le dessus, les saupoudrer de mie de pain émiettée fin, arroser, au moyen d'une passoire, de beurre fondu ; faire prendre couleur à four chaud ou sous four de campagne.

Choux-fleurs en sauce. — Faites blanchir un chou-fleur dans de l'eau salée, retirez-le lorsqu'il est cuit et égouttez-le bien. Préparez une sauce blanche avec du beurre, de l'eau, de la **Farine " Regal "** et dans un plat allant au feu, rangez vos choux-fleurs par couches en les aspergeant de gruyère râpé et de sauce blanche. Couvrez de chapelure et mettez à cuire au four. Une cuisson de dix minutes suffit.

Choux-fleurs au four. — Faites cuire vos choux-fleurs dans l'eau bouillante, égouttez. Ajoutez du fromage de gruyère râpé, poivre et muscade, mélangez. Mettez-le ensuite dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et de mie de pain. Arrosez de beurre fondu, laissez prendre couleur au four et servez.

Choux-fleurs au fromage. — Préparez et faites cuire comme il est indiqué pour les manger à la sauce blanche ; égouttez-les bien.

Pour un beau chou-fleur, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et une cuillerée de **Farine " Regal ",** remuez sur le feu jusqu'à ce que beurre et farine soient bien mélangés ; mouillez avec un verre d'eau, assaisonnez de sel et poivre, faites bouillir 10 minutes. Ajoutez plein une soucoupe de fromage de gruyère et un peu de parmesan râpé, ôtez du feu.

Beurrez légèrement le fond d'un plat ; mettez-y environ le quart du chou-fleur écrasé, couvrez d'une couche de la sauce indiquée ci-dessus, enduisez de tous côtés le reste du chou-fleur du reste de la sauce, posez-le sur la couche de sauce et de chou-fleur écrasé. Saupoudrez le dessus de fromage râpé et de mie de pain émiettée fin ; arrosez au moyen d'une passoire d'un peu de beurre fondu. Mettez au four ou sous le four de campagne, feu très-vif dessus. Servez de belle couleur.

Choux-fleurs au fromage (autre recette). — Préparez et faites cuire comme il est indiqué pour les manger à la sauce blanche, égouttez-les bien, écrasez-les avec beurre, crême, sel et poivre et plein une soucoupe de fromage de gruyère et un peu de parmesan râpés.

Beurrez légèrement le fond d'un plat, mettez-y les choux-fleurs ; égalisez le dessus ; saupoudrez de fromage râpé et de mie de pain émiettée fin. Mettez au four ou sous le four de campagne avec feu très vif dessus ; servez de belle couleur.

Choux-fleurs frits. — Préparez et faites cuire comme il est indiqué pour les manger à la sauce blanche, mais un peu moins cuits.

Egouttez-les ; séparez-les par deux ou trois bouquets, mettez-les mariner avec un peu de vinaigre, sel et poivre... Trempez-les dans la pâte à frire ; faites frire d'une belle couleur blonde ; servez en pyramide.

Choux-fleurs au Gruyère. — Cuits et égouttés, servez la sauce blanche, mélangez une bonne quantité de gruyère râpé. Versez la sauce sur les choux-fleurs et faites gratiner au four.

Choux-fleurs en pain. — Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez et faites cuire à moitié dans de l'eau ; retirez-les dans l'eau fraîche, pour les mettre après égoutter dans une passoire ; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir : mettez des tranches ou bardes de lard dans le fond et arrangez les choux-fleurs dessus en mettant le beau côté des choux-fleurs en dessous et les queues en haut.

Prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire les jaunes et les blancs, point de crême ni de bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée et mêlée, vous la mettez dans tous les vides des choux-fleurs, et la faites bien entrer ; faites cuire avec bon bouillon, assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir, ôtez les tranches de lard, mettez par dessus un bon consommé avec un peu de beurre et servez.

CHOUX DE BRUXELLES

On doit les choisir bien verts, très fermes, nouvellement cueillis et sans feuilles jaunes et flétries.

Choux de Bruxelles à la maître-d'hôtel. — Pour huit à dix personnes, une livre de choux de Bruxelles. Otez les queues et les feuilles jaunes et flétries ; lavez et égouttez.

Faites bouillir dans une casserole avec un peu de sel, assez d'eau pour que les choux baignent complétement. Lorsqu'elle bout à gros bouillons, mettez-y les choux ; laissez cuire à grand feu ; il faut environ cinq à six minutes pour les petits, quinze minutes pour les gros, à partir du moment où l'eau recommence à bouillir.

Il ne faut pas couvrir les choux de Bruxelles pendant leur cuisson si l'on veut qu'ils gardent leur couleur verte. Lorsqu'ils sont trop cuits ils perdent beaucoup de leur délicatesse.

Une fois les choux cuits à point, ce dont vous vous assurez en en prenant un avec les doigts, renversez-les dans une passoire et laissez-les égoutter. Remettez-les dans la casserole avec un quart de livre de beurre, sel, poivre, saupoudrez d'un peu de farine ; sautez sur feu vif et servez aussitôt la beurre fondu.

Les choux de Bruxelles accommodés à la maître-d'hôtel peuvent servir de garniture à des saucisses, à des steaks (biftecks), à des entre-côtes, à des côtelettes de mouton, ou de porc frais, etc.

Choux de Bruxelles au jus. — Acommodez-les à la maître-d'hôtel comme il est indiqué ci-dessus. Au moment de servir, ajoutez-y deux ou trois cuillerées de jus.

Oignons glacés. — Epluchez avec soin de petits oignons d'égale grosseur ; faites-les revenir dans le beurre en les saupoudrant de sucre, lorsqu'ils sont d'une belle couleur de tous côtés, mouillez d'un peu de bouillon et laissez cuire doucement jusqu'à ce que le liquide soit réduit à glace ; retirez du feu et garnissez selon les indications. Si les oignons ne sont plus nouveaux, faites-les blanchir et bien égoutter avant de les faire jaunir.

Oignons farcis. — Egouttez-les, creusez-les avec un vide-pommes, et remplissez le vide de chair à saucisses. Beurrez un plat qui aille au feu, rangez-y les oignons l'ouverture en dessus Saupoudrez-les de sel et de sucre en poudre, recouvrez-les de tranches
8 de lard et arrosez le tout d'une cuillerée d'eau-de-vie et de quelques cuillerées de jus. Faire cuire doucement feu dessus et dessous. Lorsque les oignons sont cuits, dégraissez la sauce et servez.

Tomates farcies. — Pour 6 personnes, ayez 10 tomates d'égale grosseur. Plongez-les dans l'eau bouillante une minute et retirez-les ; enlevez la petite peau qui se trouve dessus, puis ouvrez-les du côté de la queue en faisant un rond d'un quart de pouce environ ; retirez les pépins avec soin, (on emploie pour cette opération le manche d'une cuillère à café) ; assaisonnez de sel et poivre ; rangez-les dans le plat à sauter que vous aurez beurré ou huilé avec 2 cuillerées à bouche d'huile ; faites une farce de veau, de bœuf et de volaille ; garnissez les tomates à un quart de pouce au-dessus du bord ; saupoudrez de miettes de pain ; mettez sur un feu très-vif pendant 8 minutes feu dessus feu dessous.

Tomates farcies (autre recette). — Ouvrez et creusez de belles tomates et laissez-les jeter leur eau. Vous hachez ensuite de la viande (bœuf ou veau) que vous mélangez à du persil, à du lard, à des pommes de terre cuites ou à des œufs durs. Vous y ajoutez également l'intérieur des tomates que vous avez hachées. Vous faites cuire ce mélange au beurre environ une demi-heure. Vous garnissez ensuite l'intérieur des tomates de cette farce hachée et les rangez dans un plat de terre beurré. Lorsque le jus qui sort des tomates deviendra gras, la cuisson sera terminée.

Tomates farcies au maigre. — Fendre les tomates en deux, les presser pour en extraire les pépins, les étaler ensuite sur un plat beurré allant au four, les assaisonner avec sel, poivre et persil haché, les farcir avec des champignons hachés mélangés avec de la mie de pain et un peu de tomates. Les arroser avec un peu d'huile d'olive fine et les gratiner au four.

Tomates farcies au gras. — Remplissez-les avec une farce faite de chair à saucisses, viande de veau, mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, ail, échalotes, un peu d'estragon.

Tomates frites. — Coupez en tranches un peu épaisses, serrez légèrement pour en faire partir l'eau, enlevez les semences, saupoudrez de sel, poivre, et mettez macérer dans de l'huile et du vinaigre.

Trempez chaque morceau dans une pâte à frire et jetez-les dans large friture très chaude, de manière à les bien saisir ; retirez, égouttez, saupoudrez de sel, entourez de persil frit et servez immédiatement, car, autrement, l'humidité des tomates ramollirait la pâte.

Tomates au gratin. — Fendez dans le sens de l'épaisseur six tomates... garnissez le fond d'un plat de beurre ou d'huile... mettez sel, poivre, fines herbes, mie de pain émiettée, rangez vos moitiés de tomates sur cette couche ; saupoudrez de mie de pain, sel, poivre ; arrosez de beurre fondu ou d'huile... mettez au four, ou au four de campagne feu dessus feu dessous, cuire une heure.

Macaroni à l'italienne. — Prenez une casserole aux trois quarts remplie d'eau bouillante qui a été salée, jetez-y la quantité de macaroni que vous voulez faire cuire ; laissez bouillir en veillant à ce que la pâte ne s'attache pas au fond du récipient.

Préparez un grand légumier (au besoin, une soupière), dans lequel vous écrasez du beurre très frais (un quart de livre de beurre par livre de pâte), et placez-le près du fourneau afin que le beurre fonde peu à peu.

Après dix minutes de cuisson, goûtez le macaroni ; si la qualité en est fine, la cuisson doit être faite ; le macaroni, sous peine d'être trop cuit, ne doit pas se fendre. Egouttez prestement à l'aide d'une grande passoire, de façon qu'il ne reste point d'eau dans le macaroni, et jetez-le dans le légumier que vous avez au préalable largement saupoudré de fromage parmesan râpé ; remuez le macaroni et servez immédiatement.

Ainsi préparé, on mange le macaroni avec une sauce tomate, ou bien avec beaucoup de jus de viande, contenant de la viande découpée en dés.

Couronne de macaroni à l'italienne. — Faites cuire, comme il est dit plus haut, un quart de livre de macaroni. Mettez-le dans une casserole avec quatre jaunes d'œufs, une tasse de crème double, une demi-livre de veau ou de jambon froid haché finement et 6 onces de gruyère râpé. Remuez le tout sur le coin du fourneau. Beurrez un moule de la forme d'une couronne, remplissez-le complètement avec la préparation, faites cuire au bain-marie une heure environ. Démoulez sur un plat et versez au milieu une sauce tomate.

Timbale de macaroni à la Milanaise. — Faites cuire 6 onces de macaroni ainsi qu'il est indiqué. Faites, d'autre part, un roux brun, mouillez avec du bouillon, ajoutez une boîte de champignons coupés en quatre, des quenelles de volaille, du ris de veau blanchi et coupé en dés, de la cervelle de mouton ou de veau, du jambon cru coupé en gros dés, le tout formant environ une demi-livre, un bouquet garni, du sel, du poivre, des épices. Laissez environ vingt-cinq minutes.

Egouttez très soigneusement le macaroni. Mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre frais, 4 cuillerées à soupe de fromage de Gruyère râpé. Lorsque le mélange est fait, placez dans la timbale une couche de macaroni, une couche de sauce et ainsi de suite jusqu'à épuisement du tout ; terminez par la sauce et servez bien chaud.

Macaroni Florentin. — Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre fin, une cuillerée à bouche de tomates conservées, du jus de viande (de veau ou de volaille de préférence), du sel, du poivre, un peu de muscade râpée. Lorsque le tout est bien amalgamé, mettez-y le macaroni cuit et égoutté, puis du fromage râpé. Tournez avec une cuillère de bois, mélangez bien et servez.

Macaroni à la Milanaise. — Préparez votre plat de macaroni de même façon que pour le macaroni au gratin. Ajoutez-y seulement une julienne de jambon cuit, de langue de bœuf ou de veau cuite et de champignons hachés.

Macaroni au beurre. — Mettez un bon morceau de beurre fin dans une poêle ; lorsqu'il est fondu, ajoutez-y de la mie de pain rassie et émiettée, faites-la dorer, salez, poivrez, versez ensuite le macaroni cuit et égoutté, faites-les sauter quelques instants en le mélangeant au beurre et servez.

Macaroni à la crème. — Faites bouillir de l'eau avec une bonne quantité de sel, des oignons, du beurre ; cassez dedans une livre de macaroni et, lorsqu'il est cuit, retirez, égouttez et mettez dans une casserole avec un quart de beurre, trois quarts de fromage de gruyère râpé, un demi-quart de parmesan, du poivre en certaine quantité, un verre de bon lait ; lorsque le macaroni file, retirez et versez brûlant.

Macaroni en timbale. — Le macaroni étant cuit dans l'eau salée et égoutté, ajoutez poivre, beurre, gruyère et parmesan râpés ; autant de l'un que de l'autre : et laissez sur le feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; beurrez un moule, garnissez-le d'une pâte brisée très mince, mettez dedans le macaroni ; recouvrez de pâte, et mettez un rond de papier beurré par-dessus pour qu'elle ne brûle pas ; placez ensuite la timbale au four qui doit être passa, blement chaud, et au bout de trois quarts d'heure ou d'une heure- selon la grosseur, renversez-la sur un plat et servez.

Pain de macaroni économique. — Faites cuire 6 onces de macaroni dans une pinte de lait bouillant salé. Ajoutez-y 2 onces de beurre, un quart de livre de fromage de gruyère, un quart de livre de jambon cuit coupé en petits carrés et quatre œufs battus. Salez, poivrez et faites prendre au four dans un moule beurré. Démoulez sur un plat creux et versez sur le pain une sauce tomate.

Macaroni au gratin. — Pour huit personnes, ayez une demi-livre de macaroni, deux onces de beurre et cinq onces de fromage. Beurrez un plat à gratin, mettez-y un lit de macaroni cuit comme il est indiqué ci-dessus, un lit de gruyère et de parmesan râpés, un deuxième lit de macaroni, terminez par une bonne couche de fromage, salez légèrement, poivrez, saupoudrez d'un peu de mie de pain séchée au four, parsemez de petits morceaux de beurre frais et mettez quinze à vingt minutes dans un four chaud.

Macaroni à la viande. — Faites un roux avec du saindoux ou du beurre, des oignons et des rognons de veau hachés menu en quantité relativement considérable. Quand les oignons ont bruni (sans être brûlés), on y verse petit à petit quelques gouttes d'eau, ou mieux du bouillon, ou mieux encore un peu de jus de viande. Faites cuire le macaroni dans cette sauce.

D'autre part, préparez des morceaux petits et minces de filet ou de faux filet de bœuf. Battez-les, saupoudrez de sel et de poivre, faites-les revenir dans la poêle. Prenez un plat creux allant au four. Mettez-y une couche de macaroni, saupoudrez de fromage râpé; une couche de morceaux de viande : la dernière couche doit se composer de macaroni, on la couvre de fromage râpé et de chapelure de pain. On met au four, ou bien sous un four de campagne ; on laisse prendre une teinte dorée. On sert très chaud dans le plat même qui a été au four.

Pommes de terre frites. — Pelez-les, lavez-les, essuyez-les ; coupez-les dans un sens ou dans l'autre, celui que vous préférerez, en tranches de moitié du doigt d'épaisseur.

Faites fondre la friture à feu vif et lorsqu'elle commence à fumer, mettez-y les pommes de terre ; remuez souvent avec l'écumoire pour que les pommes de terre cuisent également. Elles devront être cuites au bout de 8 à 10 minutes. Lorsqu'elles sont d'une belle couleur dorée, retirez-les de la graisse avec l'écumoire, mettez-les un instant sur une passoire pour égoutter ; mettez sur le plat ; saupoudrez de sel et servez.

Les pommes de terre frites sont souvent employées comme garniture pour les biftecks, les entre-côtes, les côtelettes de mouton, les côtelettes de porc frais, etc.

Pommes de terre soufflées. — Voici un genre de pommes de terre frites très usité dans les grands restaurants européens et qui demande une certaine habitude.

Prenez des pommes de terre, pelez-les, lavez-les, essuyez-les, coupez-les en tranches rondes de l'épaisseur de moitié du doigt à peu près.

Mettez la friture sur feu vif, et aussitôt fondue, mettez-y vos pommes de terre ; aussitôt que la peau rissolée commencera à se former, retirez-les de la friture et mettez-les dans une autre friture très chaude... Aussitôt la peau boursouflera. Otez de la friture, égouttez bien, saupoudrez de sel fin et servez immédiatement ; car elles retombent promptement.

Les pommes de terre soufflées sont une charmante garniture pour steaks (biftecks), entre-côtes, côtelettes de mouton, côtelettes de porc frais, etc.

Lorsqu'on les met dans la seconde friture, il ne faut pas en mettre trop à la fois ; elles se nuiraient les unes aux autres.

Voici le secret pour bien faire les pommes soufflées : — Tout d'abord, il est indispensable de les découper suivant une certaine dimension, c'est-à-dire en morceaux ayant un quart de pouce d'épaisseur. On les jette ensuite dans une friture de graisse de panne de chaleur moyenne et lorsqu'elles montent à la surface, on les retire. Jeter peu de pommes de terre à la fois, on les tient au chaud et on les replonge ensuite dans une friture plus bouillante que la première. On peut recommencer même une troisième fois ce travail.

Pailles de pommes de terre. — Pelez des pommes de terre, lavez-les, essuyez-les, coupez-les en petits bâtons gros du double au plus d'allumettes.

Faites fondre la friture à feu vif ; lorsqu'elle est bien fumante, mettez-y vos pailles de pommes de terre. Laissez cuire 4 à 5 minutes en remuant souvent avec l'écumoire. Lorsqu'elles seront d'une belle couleur dorée, retirez-les de la graisse avec l'écumoire, mettez-les une seconde sur une passoire pour égoutter ; mettez sur le plat, saupoudrez de sel fin et servez.

Les pailles de pommes de terre sont une charmante garniture pour bifsteacks, entre-côtes, côtelettes de mouton, côtelettes de porc frais, etc.

Riz au gras. — Prenez du lard de poitrine et des petites saucisses, faites-les jaunir dans du beurre, retirez-les et tenez chaud. Mettez du riz bien lavé dans le beurre qui reste dans la casserole. Mouillez à moitié de bouillon en le remplaçant au fur et à mesure qu'il se réduit, assaisonnez de sel, poivre, muscade, bouquet. Quand votre riz est bien cuit, enlevez le bouquet et servez en entourant votre plat de lard.

Rizot aux tomates. — Avoir autant de poignées de riz que l'on a de convives ; mettre ce riz bien choisi dans une casserole avec un morceau de beurre ou de saindoux, de la graisse de mouton préalablement fondue. Faire prendre couleur sans excès, en remuant ; mouiller au bouillon, complètement. Laisser mijoter, de façon que le riz cuise sans crever, et en gardant chaque grain bien détaché. A ce point, ajouter deux ou trois cuillerées de sauce tomate bien réduite.

Oeufs à la Lorraine. — Ayez pour six œufs : 2½ onces de lard, un quart de livre de gruyère, 1½ once de beurre, un verre de crème. Faites rissoler votre lard coupé en six petits carrés. Coupez également votre gruyère en six carrés. Dans six petits pots en porcelaine, faites fondre gros comme une noisette de beurre. Mettez dans le fond un carré de lard et une tranche de gruyère ; cassez-y vos œufs ; salez et coulez une cuillerée de crème. Faites cuire doucement.

Oeufs farcis à la crème. — Faites durcir six œufs, environ dix minutes, épluchez-les ensuite et coupez-les par le milieu. Retirez le jaune en prenant soin de ne pas abîmer le blanc. Dans une petite casserole, mettez huit cuillerées de crème épaisse, les jaunes d'œufs passés au tamis, un peu de cognac, sel, poivre, épices, remuez avec une cuillère de bois. Avec une petite cuillère, garnissez l'intérieur de chaque œuf, rangez-les dans un plat de porcelaine allant au feu, avec un peu de crème au fond et de beurre fondu dessus et laissez gratiner cinq minutes.

Oeufs frits. — Faites dorer des croûtons de pain dans de l'huile d'olive ou du beurre. Puis, un par un, cassez-y les œufs; roulez chaque œuf en entourant le jaune de son blanc. Faites chauffer, à peine un instant, des petits carrés de jambon. Salez les œufs ; posez-les sur le jambon, dans un plat chaud, avec les croûtons autour et servez.

Oeufs farcis. — Faites cuire des œufs durs, et plongez-les dans de l'eau froide pour que la coquille se détache mieux. Fendez-les en deux, enlevez le jaune que vous écrasez et faites une farce avec mie de pain trempée dans du lait, herbes hachées, filets d'anchois ; liez le tout, sel et poivre. On peut parfumer avec un peu de cognac. Garnissez de cette farce chaque moitié d'œuf. Prenez un plat qui aille au feu, beurrez-le, mettez un peu de crème et arrangez les œufs dessus. Saupoudrez de chapelure, d'un peu de beurre et faites dorer dans le four.

Oeufs farcis (autre recette). — Faites cuire six œufs durs ; ôtez à chacun sa coquille, coupez-les en deux. Enlevez le jaune avec soin. Prenez de l'oseille, des épinards, des oignons ; hachez le tout très finement et mélangez-le à vos jaunes que vous aurez pilés. Lorsque cela forme une bonne pâte, remplissez vos moitiés d'œufs dans lesquelles vous aurez mis un tout petit morceau de beurre. Saupoudrez vos œufs de fromage et mettez au four.

Oeufs aux crevettes (shrimps). — Faites cuire durs six œufs ; coupez-les en deux dans le sens de la longueur ; retirez les jaunes et placez-les dans une terrine.

Décortiquez quelques jolies crevettes, ajoutez-les aux jaunes d'œufs et pilez bien le tout. Ajoutez 1 once de beurre, du persil bien haché, un oignon et travaillez un peu le mélange. Avec cette farce, garnissez les blancs d'œufs et mettez au four dans un plat ; mais arrosez vos œufs d'une sauce blanche bien relevée.

Oeufs aux tomates. — Dans chaque plat, mettez un peu de bon beurre et disposez des moitiés de tomates fortement pressées. Salez et poivrez ces tomates et mettez à cuire sur feu doux. Dès que vous les voyez se fondre, cassez vos œufs dans chaque plat et laissez cuire comme s'ils étaient simplement dans de la graisse. On peut remplacer les tomates fraîches par de la purée de tomates.

Oeufs au lard. — Il faut un quart lb. environ de lard maigre que l'on détaille en tranches menues. Faire fondre dans une casserole à feu très doux. Lorsque le lard est fondu sans être roussi, on met dans un plat allant au four, deux cuillerées de jus, huit œufs cassés comme pour mettre sur le plat, les tranches de lard, du sel, du poivre, une ou deux cuillerées de crème épaisse et l'on enfourne. Lorsque les œufs sont mollets on retire du four et on glace avec la pelle rougie.

Omelette aux huîtres. — Prenez deux douzaines de belles huîtres que vous faites blanchir et découpez ensuite en filets. Faites une omelette de six œufs en séparant les blancs des jaunes et battant les blancs à part pour que l'omelette soit plus légère. Faites revenir du beurre et lorsque le beurre est très chaud, ce qui est indispensable pour que l'omelette soit réussie, mettez les œufs et les huîtres. Salez, poivrez, servez bien chaud. Quelques personnes ajoutent un peu d'échalote à ce mets, ce qui lui enlève de sa finesse.

Omelette au hareng. — Les harengs saurs, si faciles à conserver et que chaque ménagère prévoyante possède dans ses " provisions de siège ", servent à relever et à corser les omelettes ; on prend un hareng de belle taille, on le met à l'eau bouillante, pour alléger son goût âcre, on l'épluche et on le coupe en dés. On mélange les dès à une omelette, que l'on a soin de ne pas saler, et on bat les œufs longuement. Cette omelette se fait, comme à l'ordinaire, dans du beurre très chaud. En l'absence de beurre, on peut le remplacer par une faible quantité de saindoux, très chaud aussi.

Soufflé au fromage. — Mêlez quatre jaunes d'œufs, six bonnes cuillerées de fromage râpé mélangé d'un tiers de fromage parmesan et de deux tiers de gruyère, gros comme un œuf de beurre et délayez le tout avec une chopine de lait. Vous tournez sur le feu et, lorsque le mélange a bouilli une ou deux fois, vous éloignez du feu pour laisser refroidir. Vous ajoutez alors quatre jaunes d'œufs et six blancs battus en neige. Lorsque le tout est bien mélangé, vous mettez dans un moule beurré allant au four, en évitant de remplir trop le moule pour que le soufflé puisse monter. Laisser cuire vingt minutes ou une demi-heure environ.

Omelette soufflée. — La préparation n'est pas difficile ; mais il faut avoir le secret et la main pour la bien faire et obtenir une omelette bien renflée. Ayez deux terrines : dans l'une, mettez trois cuillerées de sucre en poudre ; dans l'autre, une pincée de sel. A celle contenant le sucre, vous ajoutez cinq jaunes d'œufs ; mais vous prenez soin de travailler chaque œuf avec la fourchette chaque fois qu'il tombe dans la terrine. Ajoutez ensuite un peu de sucre vanillé et mêlez avec une pincée de fécule. Dans la terrine voisine où est le sel, vous mettez cinq blancs d'œufs que vous battez en neige dure. Vous mêlez ensuite le produit des deux terrines et mettez l'omelette dans un plat allant au four. Poudrez-la de sucre réduit en poudre très fine. Avant de l'enfourner, laissez le plat quelques instants sur le couvercle du four ouvert afin que la chaleur ne le saisisse pas trop vivement. Mettez à cuire ensuite dix minutes en prenant soin de retourner plusieurs fois le plat dans tous les sens. Il faut manger l'omelette immédiatement pour qu'elle ne retombe pas. On la sert souvent avec de la gelée de groseilles ou de la marmelade de fruits, pêches, prunes, etc.



SALADES

Salade de homard. — Coupez la chair de la queue en tranches de l'épaisseur d'une ligne ; coupez les chairs des pattes en petits morceaux ; entremêlez de salade blanche, (laitue, ou chicorée ou endive). Ornez d'œufs durs coupés en tranches, filets d'anchois, tranches de cornichons, etc. Assaisonnez au moment de la manger avec sel, poivre, huile d'olive et vinaigre comme une salade ordinaire.

Salade de saumon. — Peut se faire avec du saumon frais ou du saumon en conserve. S'il s'agit de saumon frais, on le fera cuire au court-bouillon. S'il s'agit de conserve, on le retirera de la boîte avec précaution, de façon à ne pas abîmer le poisson : on le mettra dans une passoire et on jettera de l'eau bouillante au-dessus. Dresser le saumon au milieu du plat et entourer d'une couronne faite de petits cœurs de laitue et de quarts d'œufs durs, accompagnée d'une sauce mayonnaise faite de bonne huile et de jus de citron.

Salade au lard. — Faites revenir dans la poêle de petits lardons et jetez-les chauds sur une salade de pissenlits. Salez, poivrez, jetez du vinaigre, deux cuillerées de crême épaisse, fines herbes et remuez le tout.

Salade d'anchois. — Perenz des œufs que vous faites durcir. Séparez les blancs des jaunes ; écrasez les blancs, les jaunes, hachez quelques feuilles de salade et disposez ces diverses couleurs sur un ravier. Assaisonnez d'huile, de vinaigre, de citron, de sel et de poivre. Détachez des filets d'anchois et disposez-les en les croisant sur le fond d'œufs et de salade ainsi disposés.

Salade de choux-fleurs. — Lavez et faites blanchir deux têtes de choux-fleurs dans une casserole d'eau salée et bouillante. Quand ils sont cuits, égouttez-les et laissez-les refroidir. Cassez deux œufs et mettez les jaunes dans le saladier ; tournez avec une cuiller de bois, en versant de l'huile goutte à goutte et tournant doucement. Salez, poivrez, ajoutez échalote et cerfeuil, du vinaigre et les choux-fleurs. Se sert en hors-d'œuvre ou en salade.

Salade bigarrée. — On fait cuire des haricots verts, de façon qu'ils gardent bien leurs formes, on les fait égoutter et on les mélange à des quartiers de tomates crues ; on assaisonne avec une sauce de salade ; on monte les légumes en dôme, sur un plat, on garnit de tranches de tomates, alternant avec des quartiers d'œufs durs. Au sommet on place un petit bouquet de cerfeuil.

ECONOMIE DOMESTIQUE

RECETTES ET PROCEDES UTILES

Pour couvrir les pots de confiture sans double papier ni cordes. — C'est un nouveau procédé qui, paraît-il, donne des résultats excellents. Servez-vous de ces papiers spéciaux, légers et transparents que les fabricants et marchands utilisent pour envelopper le beurre et découpez des ronds assez grands pour pouvoir couvrir vos récipients et se rabattre tout autour. Avant de couvrir vos confitures, trempez un côté du rond de papier dans un blanc d'œuf battu. Il ne vous restera plus qu'à faire des plis sur les côtés en appuyant fortement ; votre papier prendra la consistance d'un parchemin et, sans corde assurera une fermeture parfaite.

Fabrication des nouilles. — Casser deux ou trois œufs, les battre dans une assiette creuse, comme pour une omelette, y mélanger autant de **Farine " Regal "** que les œufs peuvent en absorber pour que la pâte soit consistante ; la travailler soigneusement avec les mains sur la planche à pâtisserie afin de la rendre homogène.

L'étendre ensuite en feuilles très minces avec le rouleau, la laisser sécher pendant environ une heure, afin qu'en la découpant les lanières n'adhèrent pas les unes aux autres ; couper la pâte en lanières fines.

Tout ce qui est indiqué comme pouvant se faire avec le macaroni, peut se faire avec les nouilles.

Manière de faire cuire les pâtes, nouilles, macaroni, spaghettis, etc. — Faire cuire doucement les pâtes dans une grande quantité d'eau légèrement salée ou dans du bouillon en ébullition. Le macaroni doit bouillir de vingt à vingt-cinq minutes, selon sa grosseur. Egoutter ensuite vivement avant d'assaisonner.

Pour enlever les taches de fruits. — Pour enlever les taches de fruits rouges, il faudra se servir de soufre. Mouiller la tache en étendant un peu l'eau tout autour. Ceci fait, on étend l'étoffe, tenant la tache au-dessus d'un paquet d'allumettes soufrées que l'on fait brûler. Il faut être au moins deux personnes pour cette opération. La fumée du soufre passant à travers l'étoffe mouillée dissipe la tache. S'il reste encore des traces jaunâtres, on les fait disparaître en les lavant, et si elles résistent à ce savonnage, on emploie l'eau de Javel. Bien entendu, l'usage de cette dernière n'est indiqué qu'avec les étoffes blanches, car l'eau de Javel abîme et éteint les couleurs, sauf le bleu.

Comment on empêche la rouille sur les objets en fer. — Frottez les objets au papier d'émeri. Faites-les ensuite chauffer très fortement. On les enduit alors de cire blanche et on frotte au chiffon de laine.

Le nettoyage du cuivre et de l'argent. — On vend chez les épiciers sous le nom d'eau de cuivre une dissolution de une once d'acide oxalique ou sel d'oseille dans une pinte d'eau. C'est un poison dont il faut se méfier, mais enfin ce poison nettoie le cuivre et enlève du linge les taches d'encre et de rouille.

On pourrait bien nettoyer le cuivre rien qu'en le frottant avec des feuilles d'oseille.

On recommande ce moyen aux ménagères qui veulent blanchir leur argenterie noircie par des œufs.

Le principal mérite de la recette en question, c'est qu'elle ne coûte rien dans les campagnes, où l'on a toujours de l'oseille sous la main, excepté en hiver.

Pour purifier l'air. — Si l'on verse, en hiver, une cuillerée de térébenthine dans une soucoupe, et que l'on place cette soucoupe le soir sur un poêle, avant qu'il soit tout à fait froid, l'air de la chambre sera, le matin, débarrassé de toute mauvaise odeur ; il en est de même pour une chambre de malade, pourvu toutefois qu'on ne néglige pas de l'aérer. — La térébenthine ne renouvelle pas l'air, elle enlève seulement la mauvaise odeur et détruit bien des germes de maladies et des microbes dangereux.

L'art de vieillir les vins et les liqueurs. — Voici comment on procède dans les Flandres : on fait chauffer jusqu'à l'ébullition un chaudron ou une bouilloire d'eau.

On la retire ensuite de dessus le feu, et, immédiatement après, on y plonge et on en retire rapidement les bouteilles pleines, bouchées et cachetées à la cire, jusqu'à ce que la chaleur du verre se trouve assez en rapport avec la chaleur de l'eau pour pouvoir, sans risquer de se briser, séjourner dans cette eau.

On laisse ensuite la bouteille et l'eau se refroidir ensemble.

Piqûres d'abeilles, de guêpes, de cousins (maringoins), etc. Un oignon cru coupé, appliqué sur les piqûres ou avec lequel on les frotte, enlève immédiatement, c'est-à-dire instantanément, toute douleur et toute démangeaison. L'expérience en a été faite bien souvent avec succès.

Conserve de concombres. — Si l'on veut conserver des concombres pour l'hiver, il faut les choisir presque verts, les peler, les couper par tranches bien minces, que l'on place ensuite dans un pot avec du sel, en ayant soin que l'eau exprimée des concombres recouvre suffisamment ceux-ci.

Lorsque l'on veut se servir des concombres, avoir soin de les laver pour les bien dessaler.

Comment faire briller les meubles. — Dans de l'essence de térébenthine, faites fondre de petites lamelles de cire d'abeille et, lorsque vous avez obtenu un produit liquide et épais, appliquez-le en couches très légères sur vos meubles. Avoir soin de les bien essuyer auparavant. Lorsque la cire est sèche, on frotte avec une brosse douce et un chiffon. On peut faire fondre la cire à chaud ou à froid. Nous conseillons ce dernier procédé, beaucoup moins dangereux que le premier. Il faut vingt-quatre heures pour fondre à froid ; vingt minutes, à chaud, suffisent.

Manière de conserver du poisson pendant plusieurs mois. — Si le hasard fait qu'il tombe dans un petit ménage un saumon, un esturgeon ou autre gros poisson, qu'on n'ait pas l'emploi immédiat de la totalité, la recette suivante pourra tirer d'embarras :

Coupez votre poisson par tranches de l'épaisseur de deux doigts ; faites cuire dans du court-bouillon ; mettez dans un pot, dont l'orifice ne soit pas trop large, poisson et court-bouillon ; que le poisson baigne complétement ; couvrez d'une couche de bonne huile d'olives de l'épaisseur du doigt ; couvrez le pot d'un papier et conservez dans un endroit frais.

Chaque fois que vous désirez manger de ce poisson, ôtez du court-bouillon et faites réchauffer soit sur le gril, soit dans une sauce quelconque.

EXPLICATION DE QUELQUES TERMES ET FORMULES USUELLES DE CUISINE

Appareil. — On désigne sous ce nom tous les mélanges, farces, purées ou autres préparations culinaires servant à garnir les croustades, les vol-au-vent, les légumes farcis. Ce nom désigne aussi les crèmes employées en pâtisserie.

Barde. — Tranche très mince de lard gras.

Barder. — Envelopper de lard gras un gibier ou toute autre pièce de viande à faire rôtir.

Battre. — On bat des œufs pour les mélanger. On bat la viande crue pour l'attendrir.

Beurrer. — Indique l'action d'ajouter du beurre dans une sauce ou dans un légume. Cette opération se fait après avoir retiré la préparation hors du feu. On doit éviter toute ébullition après le beurrage.

Blanchir. — Opération consistant à plonger des légumes frais dans de l'eau bouillante salée.

On blanchit aussi certaines viandes pour les raidir ou leur enlever les impuretés.

Bottillon. — Petites quantités de légumes ou d'herbes attachés ensemble. S'applique surtout aux asperges.

Bouillon blanc. — Empoter dans une marmite de la contenance de 1 gallon : un morceau de bœuf maigre (gîte à la noix) de $1\frac{1}{2}$ à $1\frac{3}{4}$ lb. environ ; ajoutez les parures et carcasses de volaille dont on peut disposer ainsi qu'un morceau de plate-

côte de une demi-livre environ; mouiller d'eau jusqu'à un doigt du bord. Ajouter le sel et faire partir sur le feu.

Ecumer soigneusement et lorsque l'écumage est terminé, garnir le bouillon de : 3 carottes, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 2 poireaux, ½ pied de céleri, 1 panais, 1 grain d'ail et un petit bouquet garni.

Laisser cuire 4 heures à léger frémissement.

Passer à la passoire fine, dégraisser et débarrasser au frais pour l'employer suivant les besoins.

Bouillons (grands). — Cuisson rapide de certaines sauces que l'on fait réduire.

Bouillons (petits). — Cuisson lente de certaines sauces, de braisages, etc.

Bouquet. — Un bouquet comprend les branches de persil, une feuille de laurier et une ou deux branches de thym. On met le thym avec la feuille de laurier, on recouvre avec le persil et l'on attache le tout avec du fil.

Brider. — C'est passer une ficelle pour maintenir les membres d'une volaille.

Canapé. — Tranche mince de pain que l'on tartine de beurre et que l'on recouvre soit d'anchois, soit d'œufs durs hachés.

Chapelure. — Faire sécher au four des croûtes de pain et, lorsqu'elles ont un beau blond bien doré, on les retire, on les écrase, on les passe dans une passoire et on conserve la poudre, que l'on utilise pas de suite, dans des boîtes de fer-blanc.

Ciseler. — C'est faire des incisions plus ou moins grandes sur les poissons que l'on met sur le gril.

Corser. — Ajouter du jus de viande réduit dans une sauce brune afin de lui donner plus de saveur. La simple réduction d'un coulis ou consommé suffit à le corser.

Crever. — Terme employé pour la cuisson du riz ou de l'orge : le riz est crevé lorsqu'il est cuit sans être déformé.

Cuisson. — Ce mot est souvent employé pour désigner le liquide dans lequel on a fait cuire la viande ou le poisson.

Dégorger. — Faire tremper à l'eau froide des viandes d'abats (ris de veau, pieds de veau ou de mouton, cervelles, etc.).

Dénerver. — Enlever les parties nerveuses d'une viande de boucherie ou d'une volaille.

Dorer. — A deux significations : on dore une pâtisserie en la badigeonnant de jaune d'œuf battu avec de l'eau.

On dore aussi une volaille, une viande, un poisson en les soumettant à l'action vive du calorique qui en blondit l'épiderme.

Ecailler. — Racler les écailles d'un poisson.

Ecaler. — On écale des noix, des amandes et en général tous les fruits ou graines à écales. On dit par extension : écaler les œufs durs.

Emincer. — Détailler en lames très fines. On émince une truffe, un champignon, une pomme de terre.

Emonder. — C'est laisser les amandes dans l'eau chaude quelques minutes afin de pouvoir leur enlever la peau avec les doigts.

Entrées. — Les entrées suivent immédiatement les potages.

Epépiner. — Enlever les pépins ou semences de certains fruits ou légumes.

Epicer. — Faire un assaisonnement spécial fourni par la muscade, le thym, le laurier, le genièvre, la coriandre, le clou de girofle et enfin toutes les épices exotiques.

Eplucher. — On épluche un fruit ou un légume cru. On facilite cette opération pour certains fruits tels que pêches, poires ou tomates en les ébouillantant.

Escalope-escaloper. — Détailler en tranches de l'épaisseur d'un quart de pouce du veau ou toute autre viande.

Etuvée. — Cuisson très lente pénétrant peu à peu les viandes et les imprégnant du suc des fonds et du parfum des garnitures.

Farcir. — Emplir de chair hachée ou de tout autre appareil une volaille, un gibier ou toute autre viande formant poche.

Foncer. — Garnir le fond d'une casserole beurrée de bardes de lard, d'oignons et de carottes émincés.

Fondre. — Se dit d'une cuisson lente au beurre. S'applique surtout à l'oignon. Cette cuisson désagrège les substances et en forme une sorte de pâte molle.

Fraiser. — Consiste à segmenter (diviser) la pâte à l'aide de la paume de la main.

Glacer. — A plusieurs sens différents : 1. Saupoudrer de sucre très fin certains gâteaux.

2. Etendre sur les gâteaux, soufflés ou autres entremets une couche de sucre et placer ces articles sous un feu ardent pour produire le lustre luisant.

3. Placer les viandes sous un feu très vif pour leur donner une couleur dorée.

4. Pousser toujours sous le feu ardent, les poissons, légumes, crèmes et autres articles où entrent les œufs, le lait, le beurre ou le fromage afin d'en dorer les surfaces.

Ce glaçage doit s'opérer très rapidement et après qu'on a pris la précaution de placer des objets à dorer sur une lèche-frite contenant de l'eau.

5. Désigne enfin l'opération qui consiste à congeler les crèmes ou autres appareils.

Gratiner. — Le glaçage est immédiat tandis que le gratin est plus lent.

Les articles à gratiner sont généralement revêtus d'une couche de fromage râpé.

Ils doivent être placés sur une lèchefrite remplie d'eau afin d'éviter la désagrégation du beurre.

Jus lié. — Faire bouillir une pinte de jus simple. Ajouter deux ou trois cuillerées de sauce tomate. Faire réduire 25 à 30 minutes en plein feu en écumant soigneusement. Si, après cette

réduction, le jus était trop clair, ajouter deux cuillerées à café de fécule délayée au bouillon blanc froid.

Ce jus lié sert au déglaçage des viandes sautées, braisées, etc.

Jus simple. — Mettre dans une casserole : ½ livre d'os charnus de veau, brisés en petits morceaux, débris et carcasse de volaille, un oignon émincé, une carotte émincée et environ une once de beurre frais.

Faire roussir le tout et le mouiller avec une pinte de bouillon blanc. Saler légèrement et laisser cuire pendant une heure. Passer à la passoire fine ; faire réduire de moitié et réserver pour l'emploi.

Larder. — Introduire de gros lardons dans certaines viandes de boucherie, bœuf, noix de veau, etc.

Lier. — Les liaisons sont diverses : les unes à base de jaunes d'œufs se font à chaud ou à froid. La sauce mayonnaise et la sauce hollandaise en sont les types distinctifs. On lie un potage au dernier moment en ajoutant des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre.

On lie une sauce par l'adjonction d'un beurre manié (mélange égal de farine et de beurre) ou bien par la simple réduction.

Les liaisons doivent se faire judicieusement sans excès. La moyenne de base pour une pinte de sauce à lier est de 4 à 6 jaunes d'œufs ; de 3 jaunes pour un potage de 4 personnes.

Manier. — Mélanger du beurre et de la farine (proportions une cuillerée pour une cuillerée à soupe de beurre).

Ce mélange est ajouté dans les fonds ou sauces en réduction et sert à leur donner l'épaisseur convenable.

Marquer. — Ce verbe indique d'une façon générale l'empotage des viandes, poissons ou légumes dans les casseroles ou braisières.

Une grande partie de ces articles sont placés sur des couches de légumes : carottes, oignons, etc., posés dans le fond des casseroles.

Masquer. — On masque de mayonnaise une escalope de langouste, une tranche de poisson, une volaille.

Les sauces chaudes ne masquent pas : elles lustrent seulement.

En pâtisserie on masque de crème un gâteau.

Napper. — Recouvrir d'une couche uniforme toutes les parties d'un plat, dresser.

Panure. — Prenez de la mie de pain rassis que vous mettez dans un torchon neuf ; frottez dans vos mains en remuant de façon à écraser le pain ; passez ensuite dans une passoire très fine.

Partir. — Mot se rapportant au moment précis où commence l'ébullition d'un ragoût ou d'une sauce.

Piquer. — Diffère de larder en ce sens que le piquage se pratique à la surface des pièces seulement et que les lardons sont coupés très fins.

Pocher. — Faire cuire par ébullition. On poche des œufs, on poche des volailles ; on poche enfin des fruits au sirop.

Salpicon. — Viandes, poissons, légumes, coupés en tout petits dés et liés d'ordinaire avec une sauce réduite brune ou blanche.

Sauce demi-glace. — Faire réduire des deux tiers un demi-verre de vin de madère. Ajouter une chopine de jus lié et faire

bouillir à petits bouillons pendant 25 à 30 minutes. Passer à la passoire fine.

Velouté. — Mettre dans une casserole 2 onces de farine et 2 onces de beurre frais.

Faire frire le mélange jusqu'à obtention d'une couleur blond clair. Mouiller d'une chopine de bouillon blanc. Garnir d'un oignon, d'une carotte, d'un bouquet garni. Ajouter une poignée épluchures champignons et laisser cuire à petit feu pendant 1 heure ½. Passer à la passoire et réserver pour l'emploi.

Zeste. — Epiderme ou couche jaune huileuse du citron, de l'orange ou de la mandarine employé pour parfumer les entremets.

TEMPS DE LA CUISSON DU GIBIER

Temps pendant lequel doivent cuire les différentes espèces de gibier :

Le faisan, trois quarts d'heure.
La poule faisane, plus tendre, pas plus de vingt-cinq minutes.
Le faisandeau, un quart d'heure.
Le lièvre, une heure et demie.
Le perdreau rouge, une demi-heure.
Le perdreau gris, vingt-cinq minutes.
La bécasse, une demi-heure.
La bécassine, vingt minutes.
La gelinotte, variété de perdrix, une demi-heure.
La mauviette, vingt minutes.
Le pluvier doré, vingt minutes.
La sarcelle, un quart d'heure.
Le coq de bruyère, une heure et quart.
L'oie sauvage, une heure.
L'outarde, une heure et quart.


THE ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO. LIMITED.
MONTREAL
CANADA
TRADE MARK
REGISTERED
THE
REGAL
FLOUR